ITALIANO ENGLISH FRANÇAIS DEUTSCH ESPAÑOL PORTUGUÊS POLSKI

LAVAZZA BLUE

BEST LAVAZZA ULTIMATE ESPRESSO

LB2000

MANUALE D'INSTALLAZIONE E D'USO
Leggere attentamente queste istruzioni d'uso prima di utilizzare la macchina

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE
Read these instructions carefully before using the machine

MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
Lire attentivement ces instructions avant d'utiliser la machine.

INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG
Die Bedienungsanleitung ist vor dem ersten Gebrauch der Maschine aufmerksam zu lesen

MANUAL DE INSTALACIÓN Y DE USO
Leer atentamente las siguientes instrucciones de uso antes de utilizar la máquina

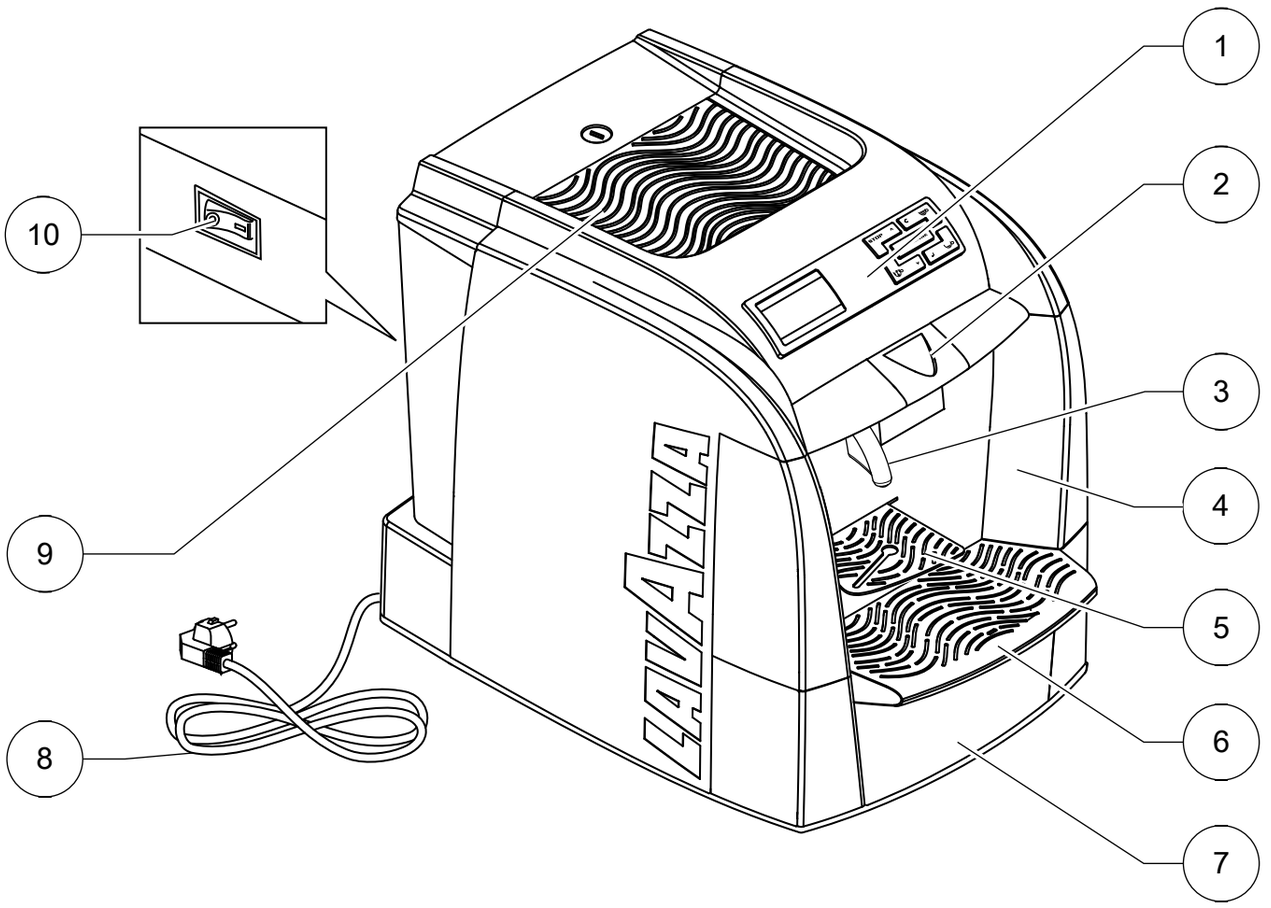
MANUAL DE INSTALAÇÃO E USO
Ler atentamente estas instruções de uso antes de usar a máquina

INSTRUKCJA OBSŁUGI
Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, przed przystąpieniem do użytku

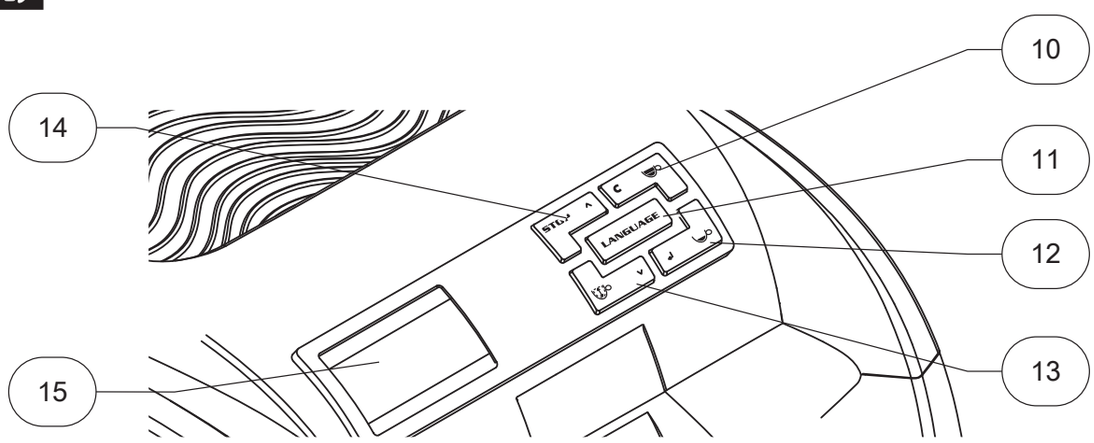
CE

Type SUP 026

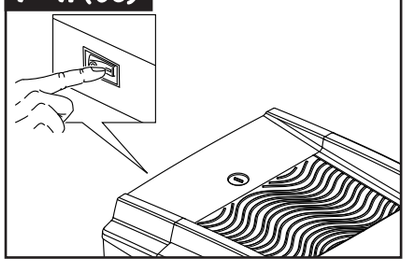
F - A (01)



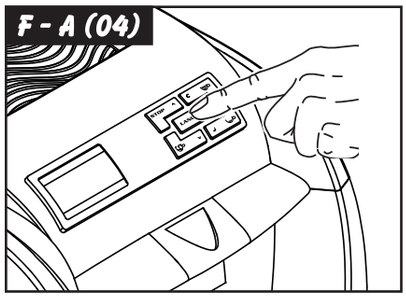
F - A (02)



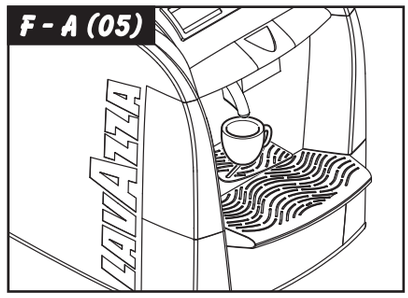
F - A (03)



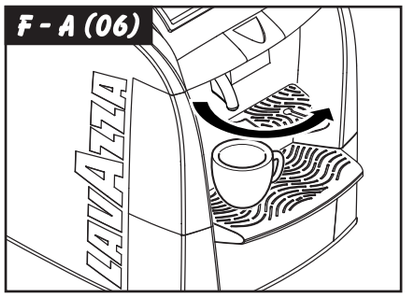
F - A (04)



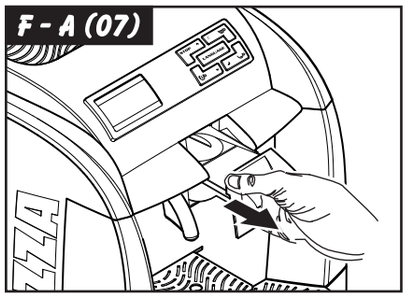
F - A (05)



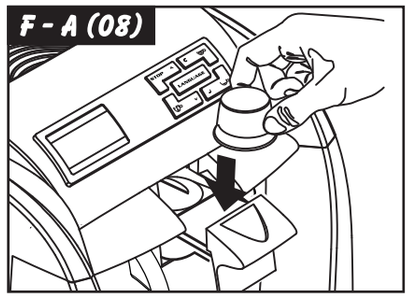
F - A (06)



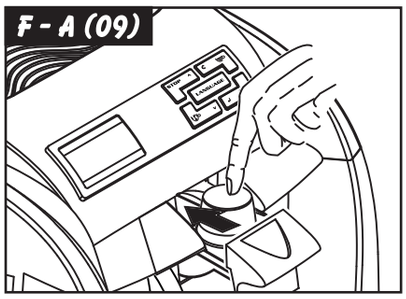
F - A (07)



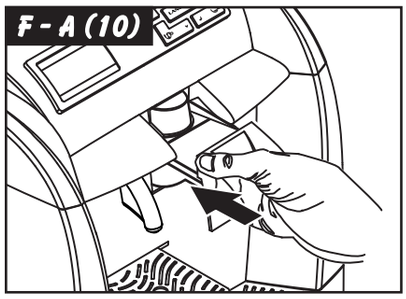
F - A (08)



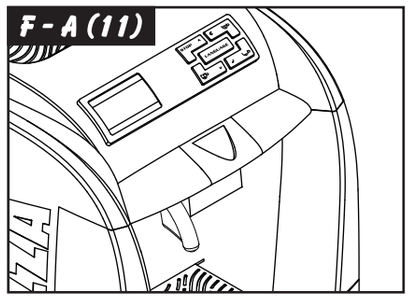
F - A (09)



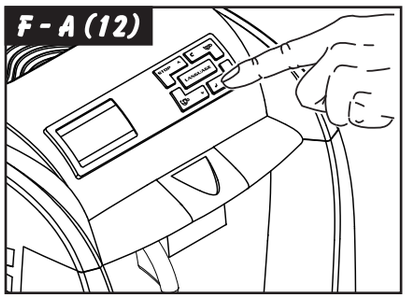
F - A (10)



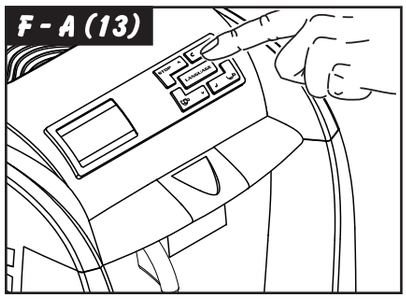
F - A (11)



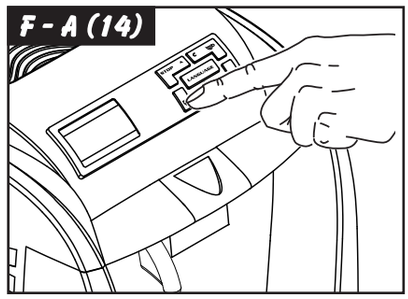
F - A (12)



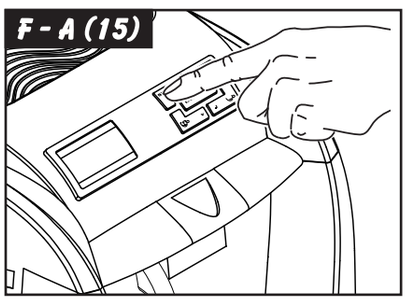
F - A (13)



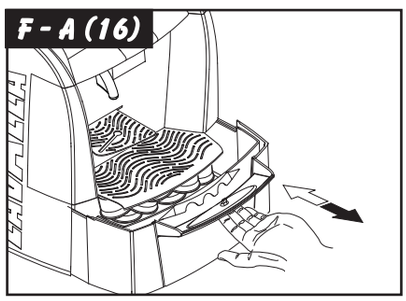
F - A (14)



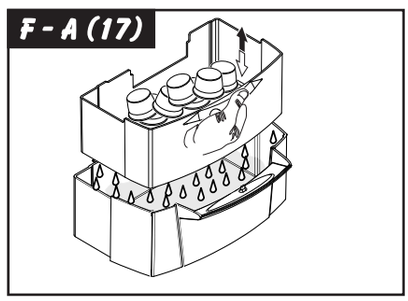
F - A (15)



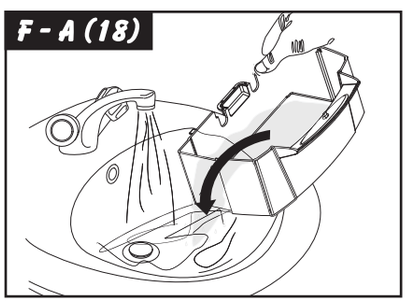
F - A (16)



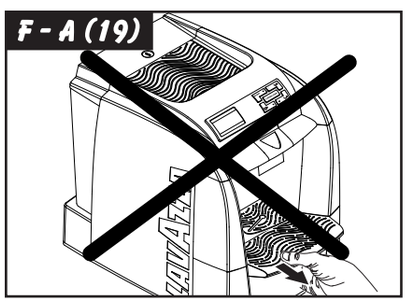
F - A (17)



F - A (18)



F - A (19)



LAVAZZA BLUE

BEST LAVAZZA ULTIMATE ESPRESSO

1 GENERALITÀ....4
1.1 Destinazione d'uso della macchina....4
1.2 Per facilitare la lettura....4
1.3 Impiego di queste istruzioni per l'uso....4
1.4 Identificazione della macchina....5
1.5 Dati tecnici....5
1.6 Rischi residui....5

2 NORME DI SICUREZZA....5

3 LEGENDA COMPONENTI MACCHINA....6
3.1 Descrizione Pannello comandi....6

4 UTILIZZO DELLA MACCHINA....6
4.1 Accensione della macchina....6
4.2 Selezione lingua Display....6
4.3 Utilizzo delle tazzine, tazze e bicchieri....6
4.4 Caricamento delle capsule....6
4.5 Erogazione caffè/prodotto....7
4.6 "STOP" Erogazione caffè/prodotto....7
4.7 Svuotamento cassetto raccoglifondi....7
4.8 Utilizzo della monetiera (Opzionale)....8

5 PULIZIA DELLA MACCHINA....8

6 DECALCIFICAZIONE....8

7 SEGNALAZIONI MACCHINA....9

8 MOVIMENTAZIONE E IMMAGAZZINAMENTO....10
8.1 Movimentazione....10
8.2 Immagazzinamento....10

9 INSTALLAZIONE....10
9.1 Norme di sicurezza....10
9.2. Funzioni d'arresto....10
9.3. Elenco accessori in dotazione....10
9.4. Montaggio-Piazzamento....10
9.5. Smaltimento imballo....11
9.6. Collegamento elettrico....11
9.7. Riempimento serbatoio acqua....11
9.8 Regolazione della durezza dell'acqua....11

10 PROGRAMMAZIONE MACCHINA....12
10.1 Menù di programmazione....12
10.2 Menù di servizio....12
10.3 Comandi programmazione....12
10.4 Schema menù programmazione....13
10.5 Schema menù di servizio....13
10.6 Modifica di un parametro....14
10.7 Uscire dalla programmazione....14

11 PULIZIA DELLA MACCHINA....14
11.1 Intervalli di pulizia....14
11.2 Pulizia vasca acqua....14
11.3 Pulizia cassetto raccogli fondi....15
11.4 Pulizia sportello caricamento capsule....15
11.5 Decalcificazione....15

12 DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA....16

1 GENERALITÀ

1.1 Destinazione d'uso della macchina

Con la presente macchina è possibile ottenere l'erogazione automatica di:
- caffè e caffè espresso preparati da capsule LAVAZZA;
- bevande calde utilizzando le apposite capsule LAVAZZA.

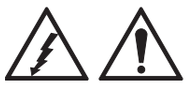
Il corpo della macchina dall'elegante design è stato progettato per l'utilizzo in piccoli uffici e comunità.

Importante.
In caso di uso improprio decade ogni forma di garanzia e il Costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone e/o cose.
È da considerarsi uso improprio:
- **qualsiasi utilizzo diverso da quello previsto e/o con tecniche diverse da quelle indicate in questa pubblicazione;**
- **qualsiasi intervento sulla macchina che sia in contrasto con le indicazioni riportate in questa pubblicazione;**
- **qualsiasi utilizzo dopo manomissioni a componenti della macchina e/o dopo alterazioni ai dispositivi di sicurezza della stessa;**
- **impiego di capsule diverse da quelle fornite dalla LAVAZZA;**
- **l'installazione all'esterno della macchina.**

In questi casi viene la riparazione della macchina verrà addebitata all'utente.

1.2 Per facilitare la lettura

All'interno di questa pubblicazione sono utilizzati diversi tipi di simboli, con lo scopo, di evidenziare i vari livelli di pericolo o di competenze.



Il triangolo d'avvertimento indica tutte le istruzioni importanti per la sicurezza degli utilizzatori della macchina. Attenersi scrupolosamente a tali indicazioni per evitare ferimenti gravi!

Nella presente pubblicazione sono utilizzati diversi simboli per evidenziare le competenze di ogni utilizzatore.

Utente: persona che utilizza la macchina per l'erogazione dei prodotti.

Ad esso NON è consentito eseguire le operazioni che sono di competenza del Gestore o del Tecnico. Qualora rilevi dei malfunzionamenti e/o guasti della macchina deve rivolgersi esclusivamente al Gestore.

Gestore: azienda o persona preposta alle normali operazioni d'installazione, messa in funzione e arresto, caricamento e pulizia interna ed esterna della macchina.

Qualora rilevi malfunzionamenti della macchina deve richiedere l'intervento del manutentore tecnico.

Tecnico: personale qualificato per la manutenzione straordinaria e l'assistenza della macchina.

Il tecnico può eseguire tutte le operazioni descritte nel presente manuale senza che debbano essere esplicitamente autorizzate.

Questo simbolo evidenzia le informazioni da tenere in maggiore considerazione, per un migliore utilizzo della macchina.

1.3 Impiego di queste istruzioni per l'uso

La presente pubblicazione è parte integrante della macchina e va letta attentamente. All'interno vi sono le informazioni relative all'installazione, la manutenzione e l'uso corretto della macchina.
Fate sempre riferimento a questa pubblicazione prima di compiere qualsiasi operazione.

Conservare queste istruzioni per l'uso in un luogo sicuro ed allegarle alla macchina per caffè qualora un'altra persona dovesse utilizzarla.
In caso di smarrimento o deterioramento della presente pubblicazione, se ne dovrà chiedere immediatamente una copia al proprio gestore.
Per ulteriori informazioni o nel caso di problemi, non trattati del tutto o soltanto

insufficientemente nelle presenti istruzioni, rivolgetevi al gestore.

1.4 Identificazione della macchina

La macchina è identificata dal nome del modello e dal numero di matricola rilevabili sull'apposita targhetta.

Sulla targhetta sono riportate le seguenti specifiche:
- nome del Costruttore
- marcatura CE
- modello macchina
- N° di matricola
- anno di fabbricazione
- alcune specifiche costruttive:
  - tensione dell'energia elettrica di alimentazione (V).
  - frequenza della corrente elettrica di alimentazione (Hz).
  - potenza elettrica assorbita (W).

Nota: per qualsiasi richiesta presso il Gestore, far sempre riferimento a tale targhetta, riportando i dati specifici della macchina, impressi su essa.

1.5 Dati tecnici

Tensione nominale
Vedi targhetta posta su fondo dell'apparecchio
Potenza nominale
Vedi targhetta posta sul fondo dell'apparecchio
Alimentazione
Vedi targhetta posta sul fondo dell'apparecchio
Materiale corpo macchina
Termoplastico
Dimensioni (l x a x p)
327 x 391 x 473 (mm)
Peso
10,5 kg (circa)
Lunghezza cavo
1,2 m
Capacità serbatoio acqua
4 Litri
Capacità cassetto raccoglifondi
25 capsule
Tipo capsule
Lavazza
Pannello di comando
Frontale
Livello di pressione sonora ponderata A:
Inferiore a 70dB
Pressione pompa
Max 1,5MPA (15,0 bar)
Condizioni di funzionamento
Temperatura minima: a 10°C
Temperatura massima: inferiore a 40°C
Umidità massima: inferiore al 95%
Dispositivi di sicurezza
Valvola di sicurezza pressione caldaia
Termostato di sicurezza

Con riserva di modifiche di costruzione ed esecuzione dovute al progresso tecnologico.

Macchina conforme alla Direttiva Europea 89/336/CEE (Decreto legislativo 476 del 04/12/92), relativa all'eliminazione dei disturbi radiotelevisivi.

1.6 Rischi residui

Il vano erogazione non ha protezioni che impediscano il contatto accidentale delle mani con caffè o bevande calde.

2 NORME DI SICUREZZA

Mai mettere a contatto dell'acqua le parti sotto corrente: pericolo di cortocircuito! L'acqua calda può provocare scottature!

Destinazione d'uso

La macchina è prevista esclusivamente per l'impiego in piccoli uffici e comunità. È vietato apportare modifiche tecniche e ogni impiego illecito, a causa dei rischi che essi comportano!
La macchina deve essere utilizzata solo da adulti in condizioni psico-fisiche non alterate.

Alimentazione di corrente

La macchina deve essere connessa all'alimentazione elettrica dal gestore, in funzione delle caratteristiche della stessa.

Cavo d'alimentazione

Mai usare la macchina se il cavo d'alimentazione è difettoso.
Segnalare subito al gestore se il cavo e/o la spina risultano difettosi. Non far passare il cavo d'alimentazione per angoli e su spigoli vivi, sopra oggetti molto caldi e proteggerlo dall'olio. Non portare o tirare la macchina tenendola per il cavo. Non estrarre la spina tirandola per il cavo oppure toccarla con le mani e piedi bagnati. Evitare che il cavo d'alimentazione cada liberamente da tavoli o scaffali.

Protezione d'altre persone

Assicurarsi che nessun bambino abbia la possibilità di giocare con la macchina e/o con i componenti dell'imballo.

Pericolo d'ustioni

Evitare di toccare l'erogatore del caffè/prodotto.

Spazio per l'uso e la manutenzione

L'installazione della macchina deve essere effettuata dal gestore in modo conforme alle norme di sicurezza previste all'atto dell'installazione della macchina.
Lo spostamento della macchina deve essere effettuata solo dal gestore.
Non usare la macchina all'aperto.
Non posare nelle vicinanze della macchina fiamme aperte e/od oggetti incandescenti per evitare che la carcassa fonda o comunque si danneggi. Non utilizzare in ambienti la cui temperatura possa raggiungere temperature uguali e/o inferiori a 0°C; nel caso in cui la macchina abbia raggiunto tali condizioni avvisare il gestore per effettuare un controllo di sicurezza.

Pulizia

Prima di pulire la macchina, è indispensabile posizionare l'interruttore generale su OFF (0) e poi staccare la spina dalla presa di corrente. Inoltre, aspettare che la macchina si raffreddi. Mai immergere la macchina nell'acqua! È severamente vietato cercare d'intervenire all'interno della macchina. Non pulire la macchina utilizzando un getto d'acqua.

Custodia della macchina

Quando la macchina rimane inutilizzata per un periodo prolungato, spegnerla e staccare la spina dalla presa. Custodirla in luogo asciutto e non accessibile ai bambini. Proteggerla dalla polvere e dallo sporco.

Riparazioni / Manutenzione

Nel caso di guasti, difetti o sospetto di difetto dopo una caduta, staccare subito la spina dalla presa di corrente ed avvisare immediatamente il gestore o il tecnico specializzato.
Mai mettere in funzione una macchina difettosa. Soltanto il gestore del servizio e/o il tecnico possono effettuare interventi e riparazioni.

Antincendio

In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO_2). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.

3 LEGENDA COMPONENTI MACCHINA (FIG.01)

1 Pannello comandi
2 Sportello caricamento capsula
3 Erogatore caffè/prodotto
4 Griglia appoggia tazze (tazze piccole)
5 Griglia appoggia tazze (tazze grandi)
6 Cassetto raccogli capsule usate e raccogli gocce
7 Cavo d'alimentazione
8 Piano appoggia tazze
9 Interruttore generale

3.1 Descrizione Pannello comandi (Fig.02)

10 Tasto Caffè lungo	Premendo questo tasto la macchina eroga un caffè lungo (dose programmata dal gestore).
11 Tasto "LANGUAGE"	Permette di visualizzare i messaggi del display nella lingua desiderata
12 Tasto Caffè espresso	Premendo questo tasto la macchina eroga un caffè espresso (dose programmata dal gestore).
13 Tasto Erogazione libera	Premendo questo tasto la macchina eroga una quantità di prodotto gestita manualmente dall'utente **(l'erogazione deve essere interrotta dall'utente col tasto STOP).**
14 Tasto Stop Erogazione	Premendo questo tasto si ferma l'erogazione del prodotto
15 Display LCD	Visualizza lo stato della macchina, gli allarmi e guida l'utente nelle fasi d'utilizzo della macchina.

4 UTILIZZO DELLA MACCHINA

4.1 Accensione della macchina

Attenzione! Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito esclusivamente dal gestore!

Prima d'accendere la macchina verificare che la spina sia correttamente inserita nella presa di corrente.

Per accendere la macchina portare su "I" l'interruttore generale posto sul retro della stessa (Fig.03).

Sul display appare:

```
10:30  11 Feb 04

Riscaldamento
Attendere...
```

In questa fase la macchina si sta riscaldando.

Quando la macchina ha raggiunto la temperatura ideale per l'erogazione del prodotto, sul display appare:

```
10:30  11 Feb 04
Pronto per l'uso

Inserire capsula
```

Ora la macchina è pronta per erogare il prodotto.

Nota: se la macchina è collegata ad una monetiera, prima d'erogare il caffè/prodotto si devono inserire le monete fino al raggiungimento dell'importo richiesto. Per maggiori delucidazioni consultare il paragrafo 4.8 .

4.2 Selezione lingua Display (Fig.04)

La macchina è stata ideata per permettere la visualizzazione dei messaggi in più lingue.

Per selezionare la lingua desiderata premere sul pulsante "LANGUAGE" fino a quando non appare sul display quanto desiderato.

Nota: la selezione della lingua può essere effettuata in qualsiasi momento del funzionamento della macchina.

4.3 Utilizzo delle tazzine, tazze e bicchieri

Attenzione! É vietato utilizzare contenitori che sporgano dalle griglie d'appoggio.

La macchina è stata studiata per poter erogare correttamente il prodotto nelle tazzine piccole e/o in contenitori di dimensioni maggiori.

Le tazzine e/o le tazze devono essere correttamente posizionate sotto l'erogatore.

Nota: se le tazzine e/o le tazze non sono correttamente posizionate sotto l'erogatore si può avere la fuoriuscita del prodotto dal relativo contenitore.

Quando si utilizzano le tazzine, utilizzare la griglia superiore (Fig.05).

Quando si utilizzano le tazze e/o i bicchieri, utilizzare la griglia inferiore, ruotando manualmente in senso antiorario la griglia superiore (Fig.06).

4.4 Caricamento delle capsule

Attenzione! Per erogare i prodotti desiderati si devono utilizzare solo le capsule LAVAZZA fornite direttamente dal gestore. Ogni capsula è stata studiata e costruita per erogare una porzione singola di prodotto.

È vietato l'utilizzo di capsule differenti da quelle fornite dal gestore, l'utilizzo di caffè in grani, caffè macinato e/o liofilizzato.

È vietato utilizzare più volte la medesima capsula per l'erogazione di due o più prodotti.

Per inserire la capsula è necessario aprire lo sportello di caricamento.
Per aprire lo sportello tirarlo verso l'esterno fino a fine corsa (Fig.07).

Sul display appare:

```
10:30  11 Feb 04

Inserire capsula
Chiudi sportello
```

Attenzione! Non forzare oltre la corsa prestabilita.

Prendere manualmente una sola capsula ed appoggiarla sulla parte più esterna dello scivolo (Fig.08).

Attenzione! La capsula deve essere appoggiata come mostrato in figura.

Accompagnare la capsula nella sede più interna (Fig.09).

Nota: la capsula si deve inserire nell'alloggiamento senza l'ausilio di ulteriori strumenti; la capsula, dopo il suo inserimento, non può essere estratta.

Quando la capsula è correttamente posizionata, chiudere lo sportello (Fig.10).

Sul display appare:

```
10:30  11 Feb 04
Pronto

Scegli prodotto
```

.

Attenzione! Se si avverte una certa difficoltà nel chiudere lo sportello, verificare la posizione della capsula.

É vietato introdurre all'interno dello sportello le dita o qualsiasi altro oggetto che non sia una capsula Lavazza.

A questo punto la capsula è stata inserita e si richiede all'utente di selezionare la bevanda desiderata.

4.5 Erogazione caffè/prodotto

Prima d'erogare il caffè/prodotto accertarsi che:
1 La macchina sia calda;
2 sia stata correttamente posizionata la capsula;
3 sotto al tubo d'erogazione sia posizionata una tazzina adeguata alla selezione del prodotto che si desidera;
4 sia stato inserito l'importo richiesto (solo macchina con monetiera).

Erogazione caffè espresso (Fig.12)
Premere il tasto caffè espresso, la macchina procede automaticamente all'erogazione del caffè; l'erogazione del caffè termina automaticamente quando viene raggiunto il livello predefinito dal gestore.

Erogazione caffè lungo (Fig.13)
Premere il tasto caffè lungo, la macchina procede automaticamente all'erogazione del caffè; l'erogazione del caffè termina automaticamente quando viene raggiunto il livello predefinito dal gestore.

Erogazione libera prodotto (Fig.14)
Premere il tasto erogazione libera, la macchina procede automaticamente all'erogazione del prodotto; l'erogazione del prodotto deve essere interrotta premendo il tasto "Stop".

Nota: la mancata interruzione dell'erogazione del caffè può provocare la fuoriuscita di quest'ultimo dalla tazza; in ogni caso l'erogazione viene terminata quando si supera la quantità massima impostata dal costruttore.

La macchina esegue la fase di preinfusione del prodotto.

Sul display appare:

```
10:30  11 Feb 04
Preinfusione

Attendere...
```

Nota: l'erogazione del caffè può essere interrotta in qualsiasi momento premendo il tasto "Stop " (Vedi par.4.6).

```
10:30  11 Feb 04
Erogaz. dose

Stop per finire
```

Finita l'erogazione sul display appare:

```
10:30  11 Feb 04
Fine erogazione

Attendere...
```

La macchina scarica automaticamente la capsula nel cassetto raccogli fondi ed è pronta per un successivo ciclo d'erogazione.

4.6 "STOP" Erogazione caffè/prodotto (Fig.15)

La macchina è programmata per terminare automaticamente l'erogazione del caffè dopo aver erogato la quantità di caffè impostata dal gestore "caffè espresso e caffè lungo".

Per terminare in anticipo l'erogazione del caffè si deve premere il pulsante "STOP"

Attenzione! L'erogazione deve essere terminata manualmente se si seleziona l'erogazione libera del prodotto.

4.7 Svuotamento cassetto raccoglifondi

Nota: la gestione del controllo dei fondi è lasciata al Gestore. In alcuni casi potrebbe non verificarsi la necessità di procedere allo svuotamento del cassetto raccogli fondi come descritto nel presente paragrafo.

Nota: questa operazione deve essere effettuata con la macchina accesa.

La macchina segnala quando il cassetto raccogli fondi ha raggiunto la capacità massima di contenimento delle capsule.

La prima segnalazione avvisa l'utente che il cassetto raccogli fondi deve essere vuotato e la macchina permette ancora l'erogazione di caffè; sul display appare:

```
10:30  11 Feb 04
Pronto per l'uso

Vuotare fondi
```

Se non viene effettuato lo svuotamento dei fondi dopo alcuni cicli d'erogazione caffè la macchina si blocca; in questo caso sul display appare:

```
10:30  11 Feb 04


Vuotare fondi
```

Per poter erogare caffè è obbligatorio svuotare il cassetto raccogli fondi dalle capsule esauste (Fig16 - Fig.17).

Nota: nel cassetto raccogli fondi sono presenti anche i residui liquidi del caffè e o delle altre bevande dovuti allo sgocciolamento dopo l'erogazione; lo svuotamento dei liquidi e delle capsule deve essere eseguito in modo separato ed idoneo (Fig.18).

Il cassetto per la raccolta delle capsule deve essere inserito nel cassetto raccogli fondi prima che quest'ultimo sia inserito nella macchina.

Dopo aver eseguito lo svuotamento, inserire il cassetto raccogli fondi; sul display appare:

```
10:30  11 Feb 04
Pronto per l'uso

Inserire capsula
```

In questo caso la macchina è pronta per l'erogazione del caffè.

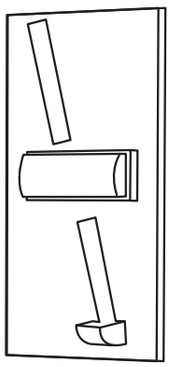
Attenzione! Le capsule LAVAZZA, utilizzate per il funzionamento della macchina, sono monodose e devono essere utilizzate per l'erogazione di un solo prodotto. È vietato utilizzare la medesima capsula per l'erogazione di più prodotti.

Nota: quando si estrae il cassetto raccogli fondi non afferrare la griglia inferiore; questa rimane a contatto con la macchina (Fig.19).

4.8 Utilizzo della monetiera (Opzionale)

La monetiera è un componente opzionale è può essere installata solo da un tecnico specializzato.

Per erogare il prodotto, la macchina provvista di monetiera richiede l'inserimento delle monete.



Nota: l'erogazione del vapore non richiede l'inserimento delle monete.

Sul display appare:

```
10:30  11 Feb 04
Pronto per l'uso

Inserire credito
```

Solo dopo aver inserito l'importo richiesto, la macchina permette di selezionare il caffè/prodotto richiesto.

Dopo sul display appare:

```
10:30  11 Feb 04
Pronto per l'uso

Inserire capsula
```

A questo punto si può erogare il caffè/prodotto come descritto nel paragrafo 4.4 e successivi.

Nota: l'importo da inserire nella monetiera per l'erogazione del caffè/prodotto è stabilito dal gestore. L'importo inserito può essere visualizzato sul display solo se le caratteristiche della monetiera lo permettono e/o se il gestore ha abilitato questa funzione.

Le caratteristiche della monetiera sono gestite dalla stessa e non dipendono dal funzionamento della macchina.

5 PULIZIA DELLA MACCHINA

- La pulizia può essere effettuata soltanto quando la macchina è fredda e scollegata dalla rete elettrica.
- Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare un panno morbido inumidito con acqua.
- Non immergere la macchina nell'acqua e non inserire i componenti nella lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti acuminati o prodotti chimici aggressivi (solventi) per la pulizia.
- Non asciugare la macchina e/o i suoi componenti utilizzando un forno a microonde e/o un forno convenzionale.

6 DECALCIFICAZIONE

La formazione del calcare avviene con l'uso dell'apparecchio; quando la macchina necessita di un ciclo di decalcificazione sul display visualizza:

```
10:30  11 Feb 04
Pronto per l'uso

Decalcificare
```

In questo caso è ancora possibile l'erogazione di caffè utilizzando normalmente la macchina; avvisare il gestore che provvederà a eseguire un ciclo di decalcificazione.

Nota: la decalcificazione deve essere effettuata esclusivamente dal gestore.

7 SEGNALAZIONI MACCHINA

Il presente capitolo sono descritti tutti i messaggi che la macchina fornisce all'utente e quali azioni possono e/o debbono essere eseguite dall'utente.

Display	*Significato*	*Azioni*
10:30 11 Feb 04 Pronto per l'uso Inserire capsula	La macchina è pronta per erogare caffè.	Si può procedere con l'erogazione di un caffè/ prodotto.
10:30 11 Feb 04 Pronto per l'uso Inserire credito	La macchina è provvista di monetiera.	Per erogare prodotto inserire l'importo richiesto per l'erogarizone del caffè/ prodotto.
10:30 11 Feb 04 Inserire capsula Chiudi sportello	Lo sportello per il caricamento delle capsule è stato aperto.	Posizionare una capsula LAVAZZA nello sportello e chiudere lo sportello. Chiudere lo sportello senza nessuna capsula.
10:30 11 Feb 04 Pronto Scegli prodotto	Lo sportello è stato chiuso con una capsula LAVAZZA inserita.	Erogare il prodotto.
10:30 11 Feb 04 Erogaz. dose Stop per finire	La macchina ha avviato il ciclo d'erogazione prodotto.	Attendere che la macchina termini automaticamente l'erogazione. Terminare manualmente l'erogazione premendo il tasto STOP.
10:30 11 Feb 04 Fine erogazione Attendere...	La macchina ha terminato l'erogazione del prodotto e si sta riportando nelle condizioni ideali per una successiva erogazione.	
10:30 11 Feb 04 Ins. Cass. Fondi	E' stato estratto il cassetto raccogli fondi dalla propria sede.	Inserire il cassetto raccogli fondi.
10:30 11 Feb 04 Riempire acqua	Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Chiamare il gestore che provvederà a riempire il serbatoio dell'acqua della macchina.
10:30 11 Feb 04 Fuori servizio xx Chiamare assistenza	È presente un malfunzionamento nella macchina	Richiedere assistenza al gestore.
10:30 11 Feb 04 Crediti scarsi	La macchina avvisa l'utente che stanno per essere esauriti i crediti per l'erogazione dei prodotti.	Richiedere assistenza al gestore ed acquistare nuove capsule.
10:30 11 Feb 04 No crediti	Sono state esaurite le capsule e le possibilità d'erogare prodotto.	Contattare il gestore ed acquistare nuove capsule per poter erogare prodotti.
10:30 11 Feb 04 Pronto per l'uso Decalcificare	La macchina segnala la necessità di eseguire un ciclo di decalcificazione e permette di erogare ancora prodotti.	Richiedere assistenza al gestore.
10:30 11 Feb 04 Pronto per l'uso Svuotare fondi	La macchina segnala la necessità di svuotare il cassetto raccogli fondi e permette di erogare ancora prodotti.	A macchina ferma ed accesa estrarre il cassetto raccogli fondi e svuotarlo dalle capsule esauste.
10:30 11 Feb 04 Svuotare fondi	Il cassetto raccogli fondi deve essere svuotato. Non è più possibile erogare prodotti.	A macchina ferma ed accesa estrarre il cassetto raccogli fondi e svuotarlo dalle capsule esauste.

Problemi	*Cause*	*Rimedi*
La macchina non si accende	La macchina non è collegata alla rete elettrica	Contattare il Gestore.
	Non è stato premuto l'interruttore principale	Accendere la macchina con l'interruttore principale
La macchina non funziona	Nessuna segnalazione sul display	Contattare il Gestore

8 MOVIMENTAZIONE E IMMAGAZZINAMENTO

Tutte le operazioni descritte nel capitolo 8 sono di esclusiva competenza del gestore o del tecnico specializzato che dovranno organizzare tutte le sequenze operative e l'impiego di mezzi adeguati ad operare nel rigoroso rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza.

8.1 Movimentazione

Durante la movimentazione ed il trasporto, la macchina deve rimanere in posizione verticale secondo le indicazione stampate sull'imballo.
Effettuare con cura il sollevamento ed il posizionamento.
Non scuotere la macchina.

Assicurarsi che nessuno sosti nel raggio d'azione delle operazioni di sollevamento e movimentazione del carico e, in condizioni difficoltose, predisporre personale addetto al controllo degli spostamenti da effettuare.

8.2 Immagazzinamento

La macchina deve essere immagazzinata rispettando le seguenti condizioni:
- temperatura minima: superiore a 4°C.
- temperatura massima: inferiore a 40°C.
- umidità massima: inferiore a 95%

La macchina è contenuta in imballi di cartone e polistirolo espanso.

Attenzione. Dato il peso complessivo dell'imballo, è vietato sovrapporre più di tre macchine. La macchina deve essere immagazzinata, nel suo imballo originale, in luoghi NON umidi e/o polverosi.

9 INSTALLAZIONE

Tutte le operazioni descritte nel capitolo 9 sono di esclusiva competenza del gestore o del tecnico specializzato che dovranno organizzare tutte le sequenze operative e l'impiego di mezzi adeguati ad operare nel rigoroso rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza.

9.1 Norme di sicurezza

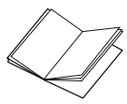
- Leggere attentamente tutto il manuale istruzioni.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito in conformità alle norme di sicurezza vigenti nel paese d'utilizzazione.
- La presa, alla quale collegare la macchina deve essere:
  - conforme al tipo di spina installata nella medesima;
  - dimensionata per rispettare i dati della targhetta dati sul fondo dell'apparecchio.
  - collegata ad un efficiente impianto di messa a terra.
- Il cavo d'alimentazione, non deve:
  - entrare in contatto con qualsiasi tipo di liquido: pericolo di scosse elettriche e/o incendio;
  - essere schiacciato e/o entrare in contatto con superfici taglienti;
  - essere utilizzato per spostare la macchina;
  - essere utilizzato se risulta danneggiato;
  - essere manipolato con le mani umide o bagnate;
  - essere avvolto in una matassa quando la macchina è in funzione.
  - essere manomesso.
- È vietato:
  - Installare la macchina con modalità differenti da quelle descritte nel Cap.9. e all'aperto.
  - Utilizzare la macchina in prossimità di sostanze infiammabili e/o esplosive.
  - Lasciare alla portata dei bambini sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi ecc. in quanto sono fonti di potenziali pericoli.
  - Lasciare giocare i bambini nelle vicinanze della macchina.
  - Utilizzare ricambi non consigliati dalla ditta costruttrice.
  - Apportare qualsiasi modifica tecnica alla macchina.
  - Immergere la macchina in qualsiasi tipo di liquido.
  - Lavare la macchina con un getto d'acqua.
  - Utilizzare la macchina in modi differenti da quelli descritti nel manuale.
  - Installare la macchina sopra ad altre apparecchiature.
  - l'utilizzo della macchina in atmosfera esplosiva, aggressiva o ad alta concentrazione di polveri o sostanze oleose in sospensione nell'aria;
  - l'utilizzo della macchina in atmosfera a rischio d'incendio;
  - l'utilizzo della macchina per erogare sostanze non idonee alle caratteristiche della stessa;
- Prima di pulire la macchina accertarsi che la spina sia scollegata dalla presa di corrente; non lavarla con benzina e/o solventi di qualsiasi natura.
- Non collocare la macchina vicino ad impianti di riscaldamento (come stufe o caloriferi).
- In caso d'incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO_2). Non utilizzare acqua od estintori a polvere.

9.2. Funzioni d'arresto

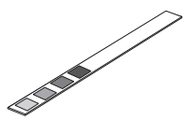
Le funzioni d'arresto della macchina sono demandate all'interruttore generale.

9.3. Elenco accessori in dotazione

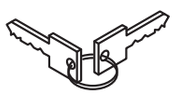
Manuale: istruzioni per l'utilizzo della macchina.



Test durezza acqua: test rapido per verificare l'effettiva durezza dell'acqua utilizzata per erogare le bevande; questo test è di basilare importanza per impostare la durezza dell'acqua nella macchina.



Chiave per accesso serbatoio acqua: consente d'inibire l'accesso al serbatoio dell'acqua a personale non autorizzato.



9.4. Montaggio-Piazzamento

È vietato installare la macchina all'esterno e in ambienti in cui sono utilizzati getti d'acqua o di vapore.

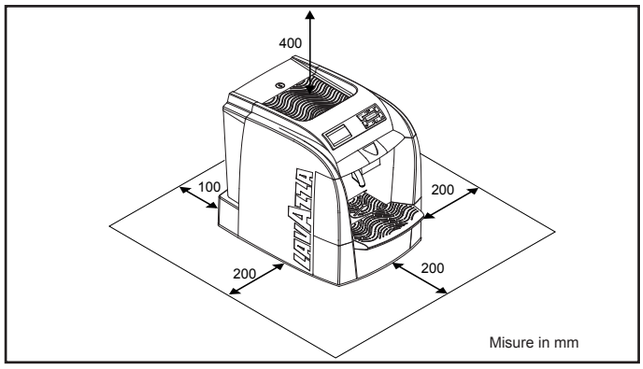
La presenza di campi magnetici o la vicinanza di macchine elettriche che generano disturbi, potrebbe causare malfunzionamenti al controllo elettronico della macchina.

Importante.
Con temperature prossime a 0°C può esserci il rischio di congelamento delle parti interne contenenti acqua. Non utilizzare la macchina in queste condizioni.

Per il corretto e buon funzionamento dell'apparecchio si consiglia quanto segue:
- temperatura ambiente: 10°C ÷ 40°C
- umidità massima: 90%.
- che il locale sia stato predisposto all'istallazione della macchina;
- il piano sul quale viene installata la macchina sia livellato, solido e fermo; il piano d'appoggio non deve superare i 2° d'inclinazione;
- il locale sia sufficientemente illuminato, areato, igienico e la presa di corrente sia facilmente raggiungibile.

Devono essere lasciati liberi gli spazi di accesso alla macchina ed alla spina, per consentire all'utente di poter intervenire senza alcuna costrizione ed anche di potere abbandonare immediatamente l'area in caso di necessità.

Sono riportati gli spazi richiesti per gli accessi:
- alla pulsantiera posta nella parte frontale
- ai gruppi per l'intervento in caso di malfunzionamento della macchina.



Dopo aver posizionato l'imballo nelle vicinanze della zona d'installazione procedere come segue:
- accertarsi che non vi siano state manomissioni durante il trasporto controllando che l'imballo originale sia integro e chiuso;
- aprire l'imballo;
- verificare lo stato e il modello della macchina contenuto nell'imballo;
- controllare il contenuto della busta accessori, allegata alla macchina (vedi "9.3 Elenco accessori in dotazione");
- togliere la macchina dall'imballo originale;
- liberare la macchina dall'imballo residuo;
- successivamente sollevare la macchina e posizionarla nello spazio predisposto.

9.5. Smaltimento imballo

Ad apertura dell'imballo si raccomanda di suddividere i materiali utilizzati per l'imballaggio per tipo e di provvedere allo smaltimento degli stessi secondo le norme vigenti nel paese di destinazione.

Consigliamo di conservare l'imballo per successivi spostamenti o trasporti.

9.6. Collegamento elettrico

Quest'operazione deve essere effettuata solo da personale tecnico specializzato o dal gestore.

La macchina è predisposta per il funzionamento con una tensione monofase il cui valore è evidenziato nella targhetta di identificazione (1.4 Identificazione della macchina).

Prima d'inserire la spina nella presa di corrente assicurarsi che l'interruttore generale sia posizionato su "0".
L'allacciamento elettrico della Macchina è realizzato a cura e responsabilità del Gestore.

La Macchina deve essere collegata alla linea elettrica mediante la spina installata nel cavo elettrico, considerando:
- Le Leggi e le Norme tecniche vigenti nel luogo al momento dell'installazione;
- I dati riportati nella targhetta dati tecnici posta sul fianco della macchina.

Attenzione: il punto di collegamento della presa elettrica deve essere situato in un luogo facilmente raggiungibile dall'utente, in modo che possa sconnettere agevolmente la macchina quando è necessario, dalla linea elettrica.

É vietato:
- **L'utilizzo di prolunghe di ogni tipo.**
- **Sostituire la spina originale.**
- **L'uso di adattatori.**

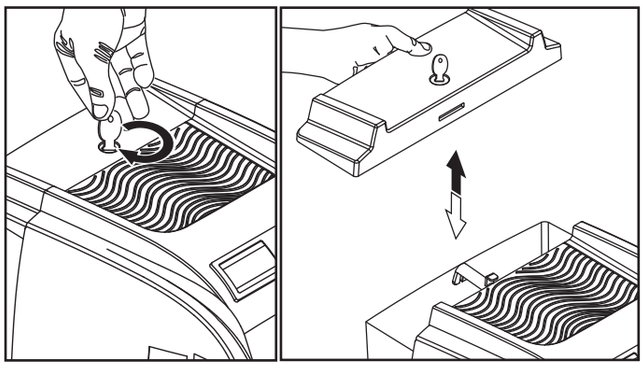
9.7. Riempimento serbatoio acqua

Prima di procedere con la messa in funzione della macchina, si deve riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fresca potabile.

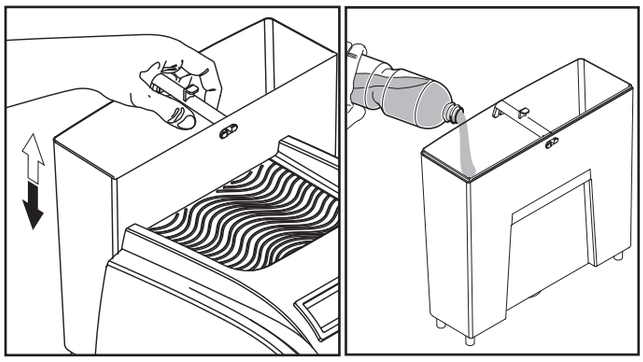
Attenzione! Il serbatoio deve essere riempito solo con acqua fresca potabile, acqua calda, gassata o altri liquidi danneggiano la macchina.

La vasca dell'acqua può essere riempita solo dal gestore o da un tecnico specializzato.

Utilizzando la chiave in dotazione con la macchina, aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua e rimuoverlo sollevandolo.



Rimuovere il serbatoio dell'acqua dalla sua sede utilizzando l'apposita maniglia.



Riempire il serbatoio con acqua fresca potabile.

Durante il riempimento del serbatoio non superare mai il livello massimo.

Dopo aver riempito il serbatoio dell'acqua, riporlo nella sua sede avendo cura d'inserirlo in modo corretto; così facendo la valvola situata nella base si apre e permette il corretto funzionamento della macchina.

Riposizionare il coperchio sopra al serbatoio dell'acqua.

Chiudere il coperchio utilizzando la chiave in dotazione.

A questo punto la macchina è pronta per essere accesa e per erogare i prodotti desiderati.

9.8 Regolazione della durezza dell'acqua

Questa regolazione consente d'impostare il grado di durezza dell'acqua utilizzata al fine di poter segnalare al momento giusto la necessità di eseguire il ciclo di decalcificazione.

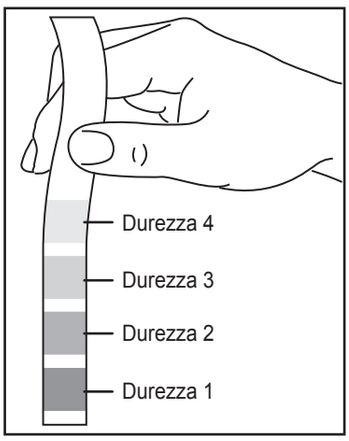
Attenzione. Per eseguire questa regolazione, leggere attentamente quanto riportato nel Capitolo 10.

L'acqua corrente è più o meno calcarea a seconda delle regioni.

Per questo motivo l'apparecchio può essere regolato secondo il grado di durezza dell'acqua della località a cui è destinato, espresso in scala da 0 a 4.

L'apparecchio è già programmato su un valore standard (durezza 1).
La durezza dell'acqua nell'apparecchio andrebbe regolata a seconda del tenore di calcare e del grado di durezza dell'acqua che si misura con la striscia in dotazione alla macchina.

Immergere brevemente (1 secondo) la striscia in dotazione nell'acqua e scuoterla leggermente. Dopo un minuto i risultati del test sono visibile sulla striscia.



DUREZZA 4 (dura)
DUREZZA 3 (media)
DUREZZA 2 (dolce)
DUREZZA 1 (molto dolce)
DUREZZA 0 (controllo decalcificazione disabilitato)

Dopo aver effettuato il test, impostare il valore corrispondente sulla macchina.

10 PROGRAMMAZIONE MACCHINA

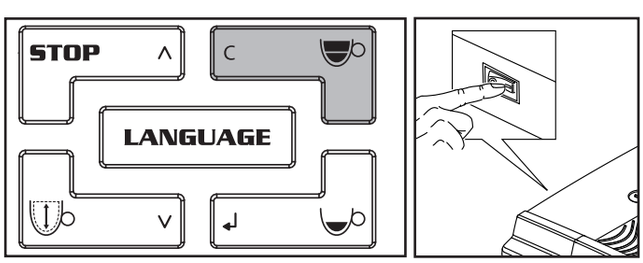
Tutte le operazioni descritte nel capitolo 10 sono di esclusiva competenza del gestore o del tecnico specializzato che dovranno organizzare tutte le sequenze operative e l'impiego di mezzi adeguati ad operare nel rigoroso rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza.

Il tecnico specializzato o il gestore possono modificare alcuni parametri di funzionamento della macchina in funzione delle esigenze personali dell'utente.

Ci sono due menù che possono essere utilizzati:
1 Menù di programmazione;
2 Menù di servizio.

10.1 Menù di programmazione

Per accedere al menù di programmazione procedere come segue:
1 Spegnere la macchina con l'interruttore generale,
2 Premere il pulsante caffè lungo e contemporaneamente accendere la macchina con l'interruttore generale.



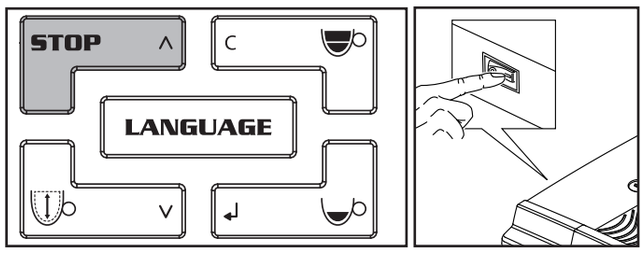
Nel Par. 10.4 sono elencate tutte le funzioni presenti in questo menù.

Il menù deve essere protetto tramite PASSWORD.

La PASSWORD deve essere impostata durante la 1ª messa in funzione della macchina in modo da impedire l'accesso al personale non autorizzato.

10.2 Menù di servizio

Per accedere al menù di servizio procedere come segue:
1 Spegnere la macchina con l'interruttore generale,
2 Premere il pulsante STOP e contemporaneamente accendere la macchina con l'interruttore generale.



Nel Par. 10.5 sono elencate tutte le funzioni presenti in questo menù.

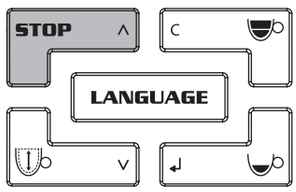
Il menù deve essere protetto tramite PASSWORD.

La PASSWORD deve essere impostata durante la 1ª messa in funzione della macchina in modo da impedire l'accesso al personale non autorizzato.

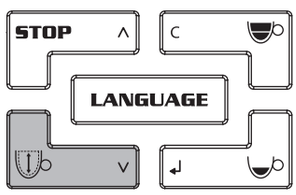
10.3 Comandi programmazione

Quando si accede ai menù di programmazione e di servizio della macchina, i tasti della tastiera hanno funzioni differenti.

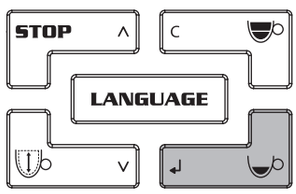
Tasto "pagina su/modifica"
Questo tasto permette di:
1 sfogliare le pagine all'interno di un menù;
2 variare i parametri quando questi sono resi editabili con il tasto **"selezione/conferma"**



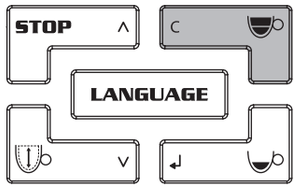
Tasto "pagina giù/modifica"
Questo tasto permette di:
1 sfogliare le pagine all'interno di un menù;
2 variare i parametri quando questi sono resi editabili con il tasto **"selezione/conferma"**.



Tasto "selezione/conferma" (ENTER)
Questo tasto permette di:
1 selezionare la funzione visualizzata;
2 rendere editabile un parametro/valore;
3 confermare il parametro/valore quando questo è reso editabile.



Tasto "ESC"
Questo tasto permette di uscire senza variare il parametro editato o selezionato.



10.4 Schema menù programmazione

Menu		Note
Password		Richiesta solo se diversa da 0.
0. Uscita		Si esce con ENTER.
1. Identificazione	1.1. Codice macchina	Identificativo della macchina.
	1.2. Modello	Sola lettura.
	1.3. Versione	Sola lettura.
	1.4. Punto vendita	Identificativo del gestore.
2. Impostazioni	2.1. Temperature 2.1.1. Temperatura std. Default: 100°C	Temperatura di esercizio a macchina "calda".
	2.2. Progr. dosi 2.2.1. Dose prod. corto Default: 150 2.2.2. Dose prod. lungo Default: 250	Dose prodotto corto (è un parametro numerico senza corrispondente fisico es. cc). Dose prodotto lungo (è un parametro numerico senza corrispondente fisico es. cc).
	2.3. Preinfusione Default: Media	Tempo di preinfusione.
	2.4. Risciacquo Default: No	Abilita/disabilita il risciacquo all'accensione (eseguito comunque solo a macchina fredda).
	2.5. Decalcificazione 2.5.1. Durezza acqua Default: 1	Range: 0-4 - Impostazione durezza acqua per conteggio quantità acqua dopo il quale attivare l'allarme decalcificazione. 0 = disabilta la funzione di controllo decalcificazione.
	2.5.2. Warning decalc. Default: Si	Abilita/Disabilita l'indicazione a display dell'allarme decalcificazione.
	2.6. Warning filtro Default: No	Abilita/Disabilita l'indicazione a display dell'allarme per la sostituzione del filtro.
	2.7. Crediti 2.7.1. Ctrl. crediti Default: No	Abilita/Disabilita il controllo delle erogazioni tramite la gestione dei crediti.
	2.7.2. Warning crediti Default: No	Abilita/Disabilita la visualizzazione dell'allarme "Crediti scarsi" e "No crediti"
	2.8. Sist. Pagamento 2.8.1. Abilita sistema Default: No 2.8.2. Visual. credito Default: No	Abilita/Disabilita il controllo delle erogazioni tramite l'uso di una gettoniera esterna. Abilita/Disabilita la visualizzazione del credito inserito nella monetiera
	2.9 Controllo fondi Default: Si	Abilita/Disabilita la macchina ad erogare senza controllare il numero di cialde esauste all'interno del cassetto raccogli fondi.
3. Risparmio energetico	3.1. Stand-by attivo Default: No	Abilita/disabilita la funzione di stand-by.
	3.2. Ritardo stand-by Default: 10	Tempo di spegnimento in minuti da ultimo utilizzo quando in fascia orario di Stand-by.
	3.3. Lunedì 3.3.1. Accensione Default: 08.00 3.3.2. Spegnimento Default: 20.00	Permette di regolare l'orario d'accensione e l'orario di spegnimento della macchina nella giornata di Lunedì.
	3.4. Martedì 3.4.1. Accensione 3.4.2. Spegnimento	Permette di regolare l'orario d'accensione e l'orario di spegnimento della macchina nella giornata di Martedì.
	3.5. Mercoledì 3.5.1. Accensione 3.5.2. Spegnimento	Permette di regolare l'orario d'accensione e l'orario di spegnimento della macchina nella giornata di Mercoledì.
	3.6. Giovedì 3.6.1. Accensione 3.6.2. Spegnimento	Permette di regolare l'orario d'accensione e l'orario di spegnimento della macchina nella giornata di Giovedì.
	3.7. Venerdì 3.7.1. Accensione 3.7.2. Spegnimento	Permette di regolare l'orario d'accensione e l'orario di spegnimento della macchina nella giornata di Venerdì.
	3.8. Sabato 3.8.1. Accensione 3.8.2. Spegnimento	Permette di regolare l'orario d'accensione e l'orario di spegnimento della macchina nella giornata di Sabato.
	3.9. Domenica 3.9.1. Accensione 3.9.2. Spegnimento	Permette di regolare l'orario d'accensione e l'orario di spegnimento della macchina nella giornata di Domenica.
4. Sicurezza	4.1. Password Default: 000000	Imposta la password di accesso alla programmazione (6 cifre).
	4.2. PIN Servizio Default: 0000	Imposta la password di accesso al menù di servizio (4 cifre)
5. Impost. predefinite		con "Si" si reimpostano tutti i valori predefiniti

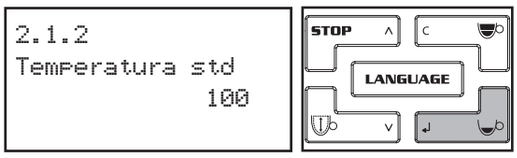
10.5 Schema menù di servizio

Menu		Note
Password		Richiesta solo se diversa da 0
0. Uscita		si esce con ENTER
1. Orologio/Data	1.1. Orario	Si imposta l'orario corrente
	1.2. Data 1.2.1. Giorno 1.2.2. Mese 1.2.3. Anno 1.2.4. Giorno settimana	
2. Statistiche	2.1. Ultima inizializzazione	Sola lettura - Data e ora ultima inizializzazione
	2.2. Ultimo Reset	Sola lettura - Data e ora ultimo reset
	2.3. Prod. 1 da reset	Numeri di prodotti tipo 1 (espresso) dall'ultimo reset.
	2.4. Prod. 2 da reset	Numeri di prodotti tipo 2 (caffè lungo) dall'ultimo reset.
	2.5. Prod. 3 da reset	Numeri di prodotti tipo 3 (Ciclo libero) dall'ultimo reset.
	2.6. Prod. 1 da init	Numeri di prodotti tipo 1 (espresso) dall'inizio della vita della macchina.
	2.7. Prod. 2 da init	Numeri di prodotti tipo 2 (caffè lungo) dall'inizio della vita della macchina.
	2.8. Prod. 3 da init	Numeri di prodotti tipo 3 (Ciclo libero) dall'inizio della vita della macchina.
	2.9. Reset statistica	Con "Si" si azzerano i contatori parziali
3. Decalcificazione	3.1. Quantità rimanente	Quantità d'acqua da erogare rimanente prima di dover eseguire la prossima decalcificazione (valore espresso in litri)
	3.2. Ultima decalcificazione	Data e ora dell'ultima decalcificazione.
	3.3. Esegui ora	Premendo "Enter" si inizia il ciclo di decalcificazione.
4. Lavaggio filtro		Si esegue il lavaggio del filtro nuovo installato nella macchina.
5. Errori	5.1. Storico errori 5.1.1. Visualizzazione errori con tasti up/down	Si scorrono gli ultimi N errori: indice 0 = errore più vecchio. Si accede solo se c'è almeno un errore.
	5.2. Reset storico	Con "Si" si cancella la lista degli ultimi errori.
	5.3. Reset errori	Con "Si" si cancellano le eventuali condizioni di Fuori Servizio non autoripristinanti.
6. Crediti	6.1. Aggiungi crediti 0	Il valore indica il numero dei crediti che si desidera aggiungere a quelli presenti nella macchina.
	6.2. Azzera Crediti Default: No	Con "Si" si azzerano tutti i crediti presenti nella macchina.
	6.3. Livello allarme 0	Il valore indica la quantità di crediti residui al di sotto della quale apparirà il messaggio "Crediti scarsi". **Nota: il messaggio è visualizzato solo se abilitato.**

10.6 Modifica di un parametro

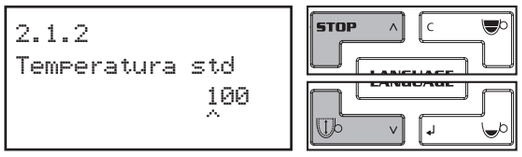
Tutti i parametri editabili possono essere modificati molto semplicemente.

Quando viene visualizzata la pagina che riporta il valore che si desidera modificare, premere il pulsante “Enter”.



Attenzione! Quando si modifica un parametro di funzionamento della macchina si deve essere consapevoli che si modificano i parametri di funzionamento impostati dal costruttore per un funzionamento ottimale della macchina.

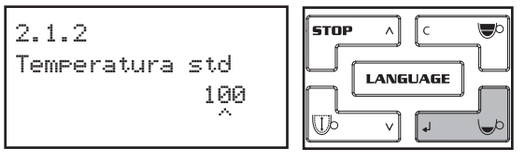
Il valore viene reso editabile e sotto alla cifra da editare appare il simbolo “^”.



Premere i pulsanti per modificare il valore.

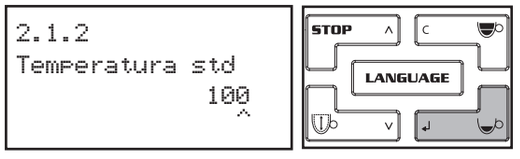
Quando viene visualizzato il valore desiderato premere il pulsante “ENTER” per confermarlo.

Il valore viene memorizzato e viene resa editabile la cifra successiva.



Quando viene visualizzato il valore desiderato premere il pulsante.

Il valore viene memorizzato e viene resa editabile la cifra successiva.



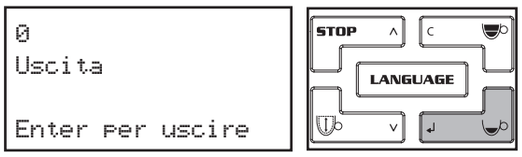
Quando viene visualizzato il valore desiderato premere il pulsante.

In questo modo il simbolo “^” scompare ed i valori impostati vengono resi attivi solo quando si uscirà dalla programmazione.

10.7 Uscire dalla programmazione

Per uscire dalla programmazione si deve visualizzare la seguente videata.

Quando viene visualizzata la videata premere il pulsante.



11 PULIZIA DELLA MACCHINA

Tutte le operazioni descritte nel capitolo 11 sono di esclusiva competenza del gestore o del tecnico specializzato che dovranno organizzare tutte le sequenze operative e l’impiego di mezzi adeguati ad operare nel rigoroso rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza.

Attenzione. Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione e/o pulizia, spegnere la macchina e scollegarla dall’alimentazione elettrica ed attenderne il raffreddamento.

Per ottenere la massima qualità delle bevande erogate e garantire il miglior funzionamento della macchina è necessario attenersi alle disposizioni contenute in questo manuale.

I componenti non smontabili e la macchina stessa vanno puliti, quando non specificato diversamente, solo con acqua fredda o tiepida, utilizzando spugne non abrasive e panni umidi (questa operazione non è da eseguirsi su parti elettriche esposte).

- Non utilizzare alcun detersivo o solvente che potrebbe modificarne la forma o la funzionalità.
- Non immergere la macchina in acqua o in altri liquidi: la macchina subirà danni.
- Non lavare componenti della macchina nella lavastoviglie.
- Asciugare sempre a mano i componenti della macchina, senza inserirli nel forno o nel forno a microonde.
- Non utilizzare getti di acqua diretta.
- Tutte le parti da pulire sono facilmente accessibili e non richiedono l’utilizzo di attrezzi.
- Una manutenzione ed una pulizia regolari preservano e mantengono efficiente la macchina per un periodo maggiore e garantiscono il rispetto delle normali norme igieniche.

Importante. Eseguire gli interventi di manutenzione sulla macchina seguendo le scadenze riportate nel paragrafo 11.1 del presente manuale all’interno della tabella manutenzione ordinaria.

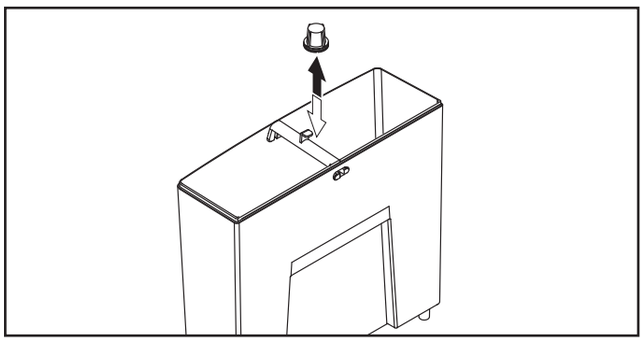
11.1 Intervalli di pulizia

Per la buona efficienza dell’apparecchio è consigliabile effettuare le operazioni di pulizia e manutenzione come indicato nella seguente tabella.

Operazioni da eseguire	Quando segnalato	Ad ogni rifornimento	Dopo 2 rifornimenti
Svuotamento e pulizia del cassetto raccogli fondi.	■	■	
Pulizia slitta caricamento capsule.			■
Pulizia vasca acqua.		■	

11.2 Pulizia vasca acqua

La vasca dell’acqua deve essere pulita tutte le volte che si esegue il riempimento della vasca stessa.

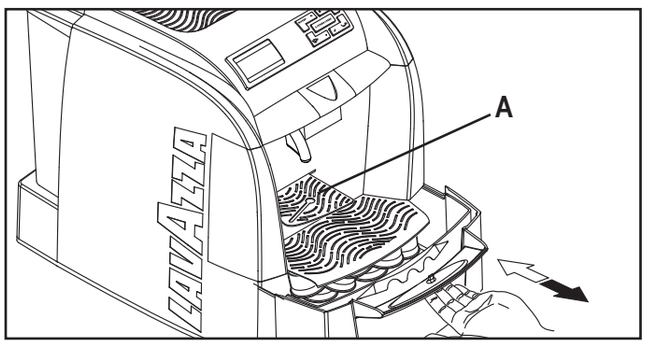


In tale occasione si deve controllare lo stato di pulizia del filtro inserito nella vasca stessa.
La pulizia del filtro può essere eseguita con acqua tiepida.
Per inserire nuovamente il filtro eseguire una leggera rotazione.

11.3 Pulizia cassetto raccogli fondi

Il cassetto raccogli fondi deve essere svuotato e pulito ogni volta che la macchina lo segnala. Per effettuare questa operazione, consultare il paragrafo 4.7.

In ogni modo, quando si effettua la manutenzione della macchina è bene rimuovere e pulire in modo appropriato il cassetto raccoglifondi.



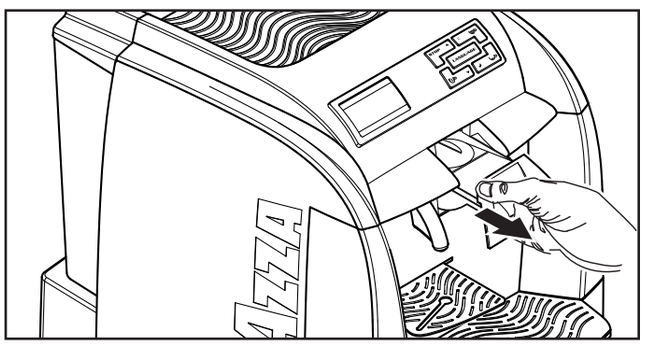
In tale occasione si consiglia di pulire anche le griglie d'appoggio delle tazzine e delle tazze grandi.

Verificare che il supporto delle tazzine (A) possa ruotare liberamente senza costrizioni.

11.4 Pulizia sportello caricamento capsule

Verificare lo stato dello sportello caricamento capsule ed eventualmente pulirlo con un panno inumidito con acqua.

⚠ **Attenzione. Non utilizzare detersivi per la pulizia dello sportello perchè potrebbe essere difficile rimuoverne i residui.**



Controllare che lo sportello possa scorrere senza costrizioni

11.5 Decalcificazione

⚠ **Attenzione.**
Non usare assolutamente l'aceto di vino, per non causare danni alla macchina!

La decalcificazione serve per eliminare tutte le incrostazioni calcaree dalle superfici e dai fori del circuito idraulico, garantendo così il perfetto funzionamento di valvole, comandi di riscaldamento e di altri elementi importanti.

⚠ **Importante. Data la complessità del circuito idraulico della macchina, il ciclo di decalcificazione esposto di seguito non consente d'interessare tutti i condotti. Sono infatti esclusi componenti quali il gruppo erogatore ed il perno/valvola in plastica di connessione allo stesso.**

L'operazione di decalcificazione deve essere eseguita regolarmente ogni 3 – 4 mesi. Nelle regioni con una durezza dell'acqua molto elevata, consigliamo una decalcificazione più frequente.

Per evitare pericolosi ritardi dell'utente, questa macchina è dotata di un apposito contatore di controllo che segnala (se attivato tramite apposito menù), in funzione dell'acqua impiegata, la necessità di eseguire urgentemente l'operazione.

In questo caso apparirà nel display il messaggio.

```
10:30  11 Feb 04
Pronto per l'uso

Decalcificare
```

Quando compare il messaggio la macchina non si blocca ma é consigliabile eseguire la decalcificazione con tempestività.

Accedere al menu di servizio come descritto nel paragrafo 10.2 e visualizzare il menu relativo alla decalcificazione.

```
3
Decalcificazione
```

Con gli opportuni comandi selezionare la voce "Esegui ora" per eseguire la decalcificazione.

```
3.3.
Esegui ora
```

⚠ **Nota: il ciclo di decalcificazione non può e non deve essere interrotto.**

La macchina porta la caldaia alla giusta temperatura per eseguire correttamente il ciclo di decalcificazione; se la macchina è appena stata accesa, verrà effettuato un preriscaldamento della caldaia, se la macchina è calda verrà eseguito un ciclo automatico di raffreddamento erogando acqua nella vasca raccogligocce.

```
Decalcificazione

Riscaldamento
Attendere...
```

Miscelare il decalcificante con acqua come specificato sulla confezione del prodotto.

i **Nota: per la decalcificazione della macchina si consiglia d'utilizzare al massimo 1 litro della soluzione preparata.**

```
Decalcificazione
Inserire decalc.

Ent. per start
```

⚠ **Attenzione. il decalcificante deve essere di tipo non tossico e/o nocivo idoneo per macchine da caffè.**

Introdurre la soluzione decalcificante nel serbatoio ed introdurre il serbatoio

nella macchina.

⚠ La soluzione decalcificante viene erogata all'interno della vasca raccogli fondi; vuotare la vasca raccogli fondi prima d'iniziare il ciclo di decalcificazione.

Premere il testo "ENTER" per iniziare il ciclo di decalcificazione; la macchina inizia il ciclo automatico di decalcificazione.

```
Decalcificazione
in corso

Attendere...
```

```
Decalcificazione
in corso
Risciacquo
Riempire Acqua
```

Quando appare questo messaggio la macchina ha terminato la soluzione decalcificante all'interno del serbatoio acqua.

Prelevare il serbatoio, lavarlo bene e riempirlo con acqua potabile fresca.
Riposizionare il serbatoio sulla macchina.

⚠ Vuotare la vasca raccogli fondi dalla soluzione decalcificante prima d'iniziare il ciclo di risciacquo.

```
Decalcificazione
in corso
Risciacquo
Ent. per start
```

Premere il testo "ENTER" per iniziare il ciclo di risciacquo dei circuiti interni; la macchina inizia il ciclo automatico di risciacquo.

```
Decalcificazione
in corso
Risciacquo
Attendere...
```

Quando appare questo messaggio la macchina ha terminato il ciclo automatico di risciacquo dei circuiti.

```
Decalcificazione
Eseguita.
```

⚠ Vuotare la vasca raccogli fondi dall'acqua di risciacquo prima di ripristinare il normale funzionamento della macchina.
Nota: i contatori per l'esecuzione della decalcificazione si resettano automaticamente.

Uscire dal menu di servizio e la macchina si pone nel modo di funzionamento normale

12 DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA

Lo smaltimento dei rifiuti derivanti dalla demolizione della macchina, dovrà essere eseguito nel rispetto ambientale, evitando di inquinare suolo, acqua ed aria.

In ogni caso dovranno essere rispettate le locali legislazioni vigenti in materia.

Rendere inutilizzabile la macchina tagliando il cavo di alimentazione.

Consegnare la macchina fuori uso ad un centro di raccolta idoneo.

⚠ Importante.
La batteria presente sulla scheda elettronica deve essere rimossa dall'apparecchio prima del suo smaltimento.
Le batterie devono essere smaltite in modo sicuro.

1 GENERAL INFORMATION 18
1.1 Intended use of the machine 18
1.2 To facilitate interpretation 18
1.3 How to use these operating instructions 18
1.4 Machine identification 19
1.5 Technical specifications 19
1.6 Residual risks 19

2 SAFETY RULES 19

3 KEY TO MACHINE COMPONENTS 20
3.1 Description of control panel 20

4 USING THE MACHINE 20
4.1 Switching on the machine 20
4.2 Selecting the display language 20
4.3 Using cups, mugs and glasses 20
4.4 Inserting pods 20
4.5 Coffee/beverage dispensing 21
4.6 "STOP" dispensing coffee/beverage 21
4.7 Emptying the dreg drawer 21
4.8 Using the coin mechanism (Optional) 22

5 CLEANING 22

6 DESCALING 22

7 MACHINE INDICATIONS AND WARNINGS 23

8 HANDLING AND STORAGE 24
8.1 Handling 24
8.2 Storage 24

9 INSTALLATION 24
9.1 Safety rules 24
9.2. Stop functions 24
9.3. List of accessories supplied 24
9.4. Installation-Siting 24
9.5. Disposal of packing materials 25
9.6. Electrical connection 25
9.7. Filling the water tank 25
9.8 Setting the water hardness 25

10 MACHINE PROGRAMMING 26
10.1 Programming menu 26
10.2 Service menu 26
10.3 Programming commands 26
10.4 Description of programming menu 27
10.5 Description of service menu 27
10.6 Changing a parameter 28
10.7 Exiting the program mode 28

11 CLEANING 28
11.1 Frequency of cleaning 28
11.2 Cleaning the water tank 28
11.3 Cleaning the dreg drawer 29
11.4 Cleaning the pod loading tray 29
11.5 Descaling 29

12 DISPOSAL 30

1 GENERAL INFORMATION

1.1 Intended use of the machine

This machine is designed for automatic dispensing of:
- coffee and espresso brewed with LAVAZZA pods;
- hot drinks prepared using special LAVAZZA pods.

This elegantly styled machine is designed for use in small offices and institutions.

Important.

Improper use shall result in forfeiture of all warranty rights and release the Manufacturer from liability for injury or damage to persons and/or property.

The following are to be considered improper use:
- **use for other than the intended purposes and/or employing methods other than those described herein;**
- **any operation on the machine in contrast with the directions provided herein;**
- **any use after machine components have been tampered with and/or safety devices have been modified;**
- **use of pods other than those supplied by LAVAZZA;**
- **outdoor installation of the machine.**

In such cases the user shall be charged for any repair work on the machine.

1.2 To facilitate interpretation

Different types of symbols are used herein to highlight the different hazard levels or indicate who is authorised to perform an operation.

A warning triangle draws attention to all the instructions that are important for user safety. Please carefully abide by these instructions to avoid serious injury!

Different symbols are used herein to indicate which operations are to be performed by each user.

User: a person who uses the machine to dispense beverages.

Users are NOT allowed to carry out operations restricted to the Service Provider or specialised Technician. Should users detect any machine malfunctioning and/or faults, they must contact the Service Provider.

Service provider: firm or person in charge of normal machine installation, start-up and stops, loading and internal and external cleaning. On detecting a machine malfunctioning, the Service Provider must request the assistance of a maintenance technician.

Technician: personnel qualified to perform special maintenance and servicing on the machine.

The technician can carry out all the operations described in this instruction book without requiring explicit authorisation.

This symbol is used to highlight information that is especially important for ensuring optimal use of the machine.

1.3 How to use these operating instructions

This instruction book is an integral part of the machine and should be read carefully.

It contains information regarding the installation, maintenance and correct use of the machine. Always refer to this instruction book before undertaking any operation.

Keep these operating instructions in a safe place and make them available to anyone else who should use the coffee machine. If the instruction book is lost or in a deteriorated state, immediately request another copy from your service provider. For further information or an explanation of problems not completely or sufficiently addressed in these instructions, contact the service provider.

1.4 Machine identification

The machine is identified by the name of the model and the serial number shown on the identification plate.

The plate includes the following information:
- Manufacturer's name
- CE marking
- machine model
- Serial no.
- year of manufacture
- several engineering specifications:
  - voltage rating (V).
  - frequency rating (Hz).
  - electrical input (W).

Note: when submitting any type of request to the Service Provider, always make reference to this plate and indicate the specific data shown on it.

1.5 Technical specifications

Voltage rating	See identification plate on the bottom of the appliance
Power rating	See identification plate on the bottom of the appliance
Power supply	See identification plate on the bottom of the appliance
Casing material	Thermoplastic
Size (w x h x d)	327 x 391 x 473 (mm)
Weight	10,5 kg (approx.)
Cord length (mm)	1200
Water tank capacity	4 Litres
Dreg drawer capacity	25 pods
Pod type	Lavazza
Control panel	Front
Weighted sound pressure level A:	Lower than 70dB
Pump pressure	Max 1.5MPA (15.0 bars)
Operating conditions	Minimum temperature: above 10°C Maximum temperature: below 40°C Maximum humidity: below 95%
Safety devices	Boiler pressure safety valve Termostato di sicurezza

Subject to engineering and manufacturing changes as warranted by technological developments.

Machine in conformity with European Directive 89/336/EEC (Italian Legislative Decree 476 of 04/12/92) concerning electromagnetic compatibility.

1.6 Residual risks

The dispensing section has no protections to prevent hands from coming into accidental contact with coffee or hot drinks.

2 SAFETY RULES

Never place live parts in contact with water: danger of short circuit! Hot water can cause scalding!

Intended use

This coffee machine is designed for use only in small offices and institutions.
Do not make any technical changes or use the machine for purposes other than those stated since this would create serious hazards!
The machine may be used only by adults in full possession of their physical and mental capacities.

Power supply

The machine must be connected to mains power supply by the Service provider, in accordance with the electrical system specifications.

Power cord

Never use the machine if the power cord is defective.
Immediately inform the service provider if the cord and/or plug show to be defective.
Do not pass the cord around corners, over sharp edges or over hot objects and keep it away from oil. Do not use the power cord to carry or pull the machine.
Do not pull out the plug by yanking at the power cord or touch it with wet hands.
Do not let the power cord hang freely from tables or shelves.

Protecting others

Make sure that children are not allowed to play with the machine and/or with packing materials.

Danger of burns

Avoid touching the brew unit.

Space for use and maintenance

The machine must be installed by the service provider in accordance with the safety regulations in force at the time of installation.
Only the service provider is authorised to move the machine.
Do not use the machine outdoors.
To prevent the casing from melting or being damaged, avoid bringing open flames and/or very hot objects near the machine.
Do not use in places where the temperature may drop to a level equal to and/or less than 0°C; if the machine has been exposed to such conditions notify the service provider, who will have to carry out a safety check.

Cleaning

Before cleaning the machine, it is indispensable to put the main switch OFF (0) and remove the plug from the socket. Then wait for the machine to cool down.
Never immerse the machine in water! It is strictly forbidden to attempt to access internal machine parts.
Do not spray water onto the machine to clean it.

Storing the machine

If the machine is to remain out of use for a long time, switch it off and unplug it.
Store it in a dry place out of children's reach. Keep it protected from dust and dirt.

Servicing / Maintenance

In the event of a breakdown, fault or suspected damage after a fall, immediately unplug the machine and notify the service provider or specialised technician.
Never attempt to operate a faulty machine.
Only the service provider and/or a specialised technician are authorised to performing servicing and repairs.

Fire safety

In the event of a fire, use carbon dioxide (CO_2) extinguishers. Do not use water or powder extinguishers.

3 KEY TO MACHINE COMPONENTS (FIG.01)

1 Control panel
2 Pod loading tray
3 Brew unit
4 Cup rest grill (small cups)
5 Cup rest grill (large cups)
6 Used pod drawer and drip tray
7 Power cord
8 Cup rest
9 ON/OFF switch

3.1 Description of control panel (Fig.02)

10 Large coffee button	When this button is pressed the machine will brew a large coffee (quantity programmed by the service provider).
11 "LANGUAGE" button	It allows the user to display messages in the desired language
12 Espresso button	When this button is pressed the machine will brew an espresso coffee (quantity programmed by the service provider).
13 Manual dispensing button	When this button is pressed the machine will dispense a quantity of product manually controlled by the user **(the user must stop the machine by pressing the STOP button).**
14 Stop button	Pressing this button will stop the dispensing of the product
15 LCD Display	It displays the machine status and any alarms as well as guiding the user in the operation of the machine.

4 USING THE MACHINE

4.1 Switching on the machine

Warning! Only the service provider is authorised to make the connection to the mains power supply!

Before switching on the machine, make sure the plug is properly inserted in the electric socket.

To switch on the machine, move the ON/OFF switch on the back to "I" (Fig.03).

The display will show:

```
10:30  11 Feb 04

Warming up
Wait please...
```

At this time the machine is warming up.

When the machine reaches the right temperature for brewing the beverage, the display will show:

```
10:30  11 Feb 04
Ready

Insert pod
```

Now the machine is ready to dispense the beverage.

Note: if the machine is connected to a coin mechanism, in order to brew coffee or other beverages the user must first insert coins until reaching the required amount. For further explanation see section 4.8.

4.2 Selecting the display language (Fig.04)

The machine has been designed to display messages in different languages.

To select the desired language, press the "LANGUAGE" button until the language you prefer appears on the display.

Note: the display language can be changed at any time during machine operation.

4.3 Using cups, mugs and glasses

Warning! Do not use containers that stick out from the edge of the grills they are resting on.

The machine is designed to correctly dispense beverages in small cups and/or larger-sized containers.

The cups and/or mugs must be correctly positioned beneath the brew unit.

Note: if the cups and/or mugs are not correctly positioned beneath the brew unit, the beverage may spill out of its container.

When dispensing in small cups, use the upper grill (Fig.05).

When dispensing in larger cups, mugs and/or glasses, use the lower grill, turning the upper grill counterclockwise by hand to move it out of the way (Fig.06).

4.4 Inserting pods

Warning! To prepare the desired drinks, use only LAVAZZA pods supplied directly by the service provider. Each pod is designed and made to prepare a single serving.

Do not use pods other than those supplied by the service provider, coffee beans, preground and/or freeze-dried coffee.

Do not reuse the same pod to prepare two or more drinks.

To insert a pod, it is necessary to open the loading tray.
To open the tray, pull it out all the way (Fig.07).

The display will show:

```
10:30  11 Feb 04

Insert pod
Close pod tray
```

Warning! Do not attempt to force it out beyond the limit.

Take a single pod by hand and place it on the outermost part of the slide (Fig.08).

Warning! The pod must be positioned as shown in the picture.

Gently push the pod into place inside the machine (Fig.09).

Note: the pod must be fitted into place without using any further tools; after being inserted, the pod may no longer be extracted.

When the pod is correctly positioned, close the tray (Fig.10).

The display will show:

```
10:30  11 Feb 04
Ready

Select product
```

.

Warning! If you meet with any resistance when closing the tray, check the position of the pod.

It is forbidden to place fingers or any object other than a Lavazza pod inside the tray.

At this point the pod has been inserted and the user is prompted to select the desired drink.

4.5 Coffee/beverage dispensing

Before dispensing a coffee/beverage make sure that:
1 The machine is warmed up;
2 the pod has been correctly positioned;
3 a cup suitable for the selected product is placed beneath the dispensing tube;
4 the required amount has been inserted (machines with coin mechanism only).

Making espresso (Fig.12)
Press the espresso button. The machine will automatically brew the coffee. On reaching the quantity programmed by the service provider, the machine will automatically stop dispensing coffee.

Making a large coffee (Fig.13)
Press the large coffee button. The machine will automatically brew the coffee. On reaching the quantity programmed by the service provider, the machine will automatically stop dispensing coffee.

Manual dispensing (Fig.14)
Press the manual dispensing button. The machine will automatically start dispensing the selected product; the machine must be stopped by pressing the “Stop” button.

Note: if the stop button is not pressed, coffee may overflow from the cup; in any case, the machine will stop dispensing on reaching the maximum quantity programmed by the manufacturer.

The machine will carry out a prebrewing cycle.

The display will show:

```
10:30  11 Feb 04
Prebrewing

Wait please...
```

Note: the flow of coffee can be shut off at any time by pressing the “Stop “ button (see section 4.6).

```
10:30  11 Feb 04
Erogating Dose

Stop to end
```

On completion of the brewing operation the display will show:

```
10:30  11 Feb 04
Done

Wait please...
```

The machine will automatically discharge the used pod into the dreg drawer and be ready for the next brewing cycle.

4.6 “STOP” dispensing coffee/beverage (Fig.15)

The machine is programmed to automatically stop brewing coffee after it has dispensed the quantity programmed by the service provider for “espresso and large coffee”.

To stop the flow of coffee ahead of time, press the “STOP” button

Warning! The flow must be manually stopped if the manual dispensing function has been selected.

4.7 Emptying the dreg drawer

Note: the operator should perform the checking of coffee grounds. Sometimes it is not necessary to empty the dump box as it is indicated in this section.

Note: the dreg drawer may be emptied only when the machine is on.

The machine will signal when the dreg drawer has filled to capacity.

The first message warns the user that the dreg drawer must be emptied but the machine will still allow coffee to be brewed; the display will show:

```
10:30  11 Feb 04
Ready

Empty dregdrawer
```

If the drawer is not emptied of used pods, after a few brewing cycles the machine will be disabled; in this case the display will show:

```
10:30  11 Feb 04


Empty dregdrawer
```

Before coffee can be brewed again, the dreg drawer must be emptied of used pods (Fig16 - Fig.17).

Note: the dreg drawer will also contain liquid residues as a result of dripping after coffee or other beverages have been dispensed; the liquids and pods must be disposed of separately, as appropriate. (Fig.18).

The pod trap must be fitted back into the dreg drawer before the latter can be inserted in the machine.

After emptying the dreg drawer, fit it back in place; the display will show:

```
10:30  11 Feb 04
Ready

Insert pod
```

The machine is now ready to make coffee.

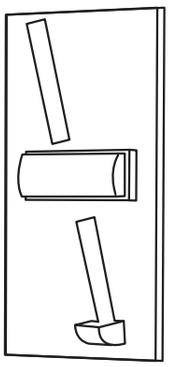
Warning! The LAVAZZA pods used with the machine are single-serving pods to be used for the preparation of one drink only. Do not use the same pod to prepare more than one drink.

Note: when pulling out the dreg drawer, do not grasp the lower grill; this should remain in contact with the machine (Fig.19).

4.8 Using the coin mechanism (Optional)

The coin mechanism is an optional component that can be installed only by a specialised technician.

If the machine is equipped with a coin mechanism, coins must be inserted in order to dispense beverages.



Note: no coins need to be inserted in order to dispense steam.

The display will show:

```
10:30  11 Feb 04
Ready

Insert credit
```

Only after the amount shown has been inserted will the user be able to select the desired coffee/beverage.

Afterward the display will show:

```
10:30  11 Feb 04
Ready

Insert pod
```

At this point the user can brew coffee or another beverage as described in section 4.4 and below.

Note: the manager establishes the amount to be inserted in the coin box to brew coffee or other beverages. The amount inserted can be shown on the display only if the coin mechanism features this option and/or the manager has enabled the function.

The functions of the coin mechanism are managed by the latter and do not depend on the machine's operation.

5 CLEANING

- Cleaning jobs may be carried out only when the machine is cold and disconnected from the power supply.
- Use a soft cloth dampened with water to clean the appliance.
- Do not immerse the machine in water nor place any of its components in a dishwasher.
- Do not use sharp objects or harsh chemical products (solvents) for cleaning.
- Never dry the machine and/or its components in a microwave or conventional oven.

6 DESCALING

Scale normally forms inside the appliance with use; when the machine needs descaling, the display will show:

```
10:30  11 Feb 04
Ready

Please descale
```

In this case the machine can still be used normally to make coffee. Notify the service provider, who will carry out a descaling treatment.

Note: only the service provider is authorised to descale the machine.

7 MACHINE INDICATIONS AND WARNINGS

This section describes all the messages the machine displays to the user and which actions can and/or must be performed by the user.

Display	*Meaning*	*Actions*
10:30 11 Feb 04 Ready Insert pod	The machine is ready to brew coffee.	You can dispense a coffee/ beverage.
10:30 11 Feb 04 Ready Insert credit	The machine is equipped with a coin mechanism.	To brew a beverage, insert the amount specified for coffee or other drinks.
10:30 11 Feb 04 Insert pod Close pod tray	The pod loading tray has been opened.	Position a LAVAZZA pod in the tray and close the tray. Close the tray empty.
10:30 11 Feb 04 Ready Select product	The tray has been closed with a LAVAZZA pod inserted.	Dispense the beverage.
10:30 11 Feb 04 Erogating Dose Stop to end	The machine has started the brewing cycle.	Wait until the machine automatically stops dispensing the beverage. Manually shut off flow by pressing the STOP button.
10:30 11 Feb 04 Done Wait please...	The machine has finished dispensing the beverage and is being set in ideal conditions for carrying out the next brewing cycle.	
10:30 11 Feb 04 Insert drawer	The dreg drawer has been removed from place.	Insert the dreg drawer.
10:30 11 Feb 04 Fill with water	The water tank is empty.	Call the service provider, who will fill the machine water tank.
10:30 11 Feb 04 Out of service xx Call service	A machine fault has occurred.	Call the service provider.
10:30 11 Feb 04 Credit Low	The machine is warning the user that the credit for dispensing product is about to run out.	Contact the service provider and purchase new pods.
10:30 11 Feb 04 No credit	The supply of pods has run out so no beverages can be dispensed.	Contact the service provider and purchase new pods.
10:30 11 Feb 04 Ready Please descale	The machine warns of the need to carry out a descaling cycle but still allows beverages to be dispensed.	Call the service provider.
10:30 11 Feb 04 Ready Empty dregdrawer	The machine warns of the need to empty the dreg drawer but still allows beverages to be dispensed.	While the machine is switched on but not working, pull out the dreg drawer and empty it of used pods.
10:30 11 Feb 04 Empty dregdrawer	The dreg drawer must be emptied. It is no longer possible to dispense beverages.	While the machine is switched on but not working, pull out the dreg drawer and empty it of used pods.

Problems	*Causes*	*Remedies*
The machine does not turn on	The machine is not connected to the power supply.	Contact the Service provider.
	The ON/OFF switch has not been pressed.	Turn on the machine by pressing the ON/OFF switch.
The machine does not work	No message on the display.	Contact the Service provider.

8 HANDLING AND STORAGE

All the operations described in section 8 must be performed exclusively by your service provider or a specialised technician, who must organise all the operating sequences and use suitable means to ensure strict compliance with current safety regulations.

8.1 Handling

During transport and handling, the machine must remain in an upright position according to the indications shown on the packing container.
The machine must be lifted and positioned with care.
Do not shake it.

Make sure that no persons are standing within range of the load during lifting and handling operations.
In difficult conditions, additional personnel should be assigned to oversee the manoeuvres to be carried out.

8.2 Storage

The machine must be kept in the following storage conditions:
- minimum temperature: above 4°C.
- maximum temperature: below 40°C.
- maximum humidity: below 95%

The machine is packed in cardboard containers with expanded polystyrene.

Warning. Given the total weight of the packing container, it is forbidden to stack more than three machines.
The machine must be stored in its original packing in a NON-humid, NON-dusty place.

9 INSTALLATION

All the operations described in section 9 must be performed exclusively by your service provider or a specialised technician, who must organise all the operating sequences and use suitable means to ensure strict compliance with current safety regulations.

9.1 Safety rules

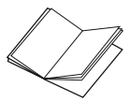
- Carefully read the entire instruction book.
- The connection to the mains power supply must be made in accordance with the safety regulations in force in the user's country.
- The machine must be connected to a socket which is:
  - compatible with the type of plug installed on the machine;
  - suitably sized to comply with the ratings shown on the machine identification plate.
  - efficiently earthed.
- The power cord must not:
  - come into contact with any type of liquid: danger of electric shocks and/or fire;
  - be crushed and/or placed in contact with sharp surfaces;
  - be used to move the machine;
  - be used if damaged;
  - be handled with damp or wet hands;
  - be wound in a coil when the machine is being operated.
  - be tampered with.
- It is forbidden to:
  - Install the machine outdoors and other than as directed in Section 9.
  - Use the machine in proximity to inflammable and/or explosive substances.
  - Leave plastic bags, polystyrene, nails etc. within children's reach, as they are sources of potential danger.
  - Allow children to play near the machine.
  - Use spare parts not recommended by the manufacturer.
  - Make any technical changes to the machine.
  - Immerse the machine in any type of liquid.
  - Wash the machine with a spray of water.
  - Use the machine in any manner other than as directed in this instruction book.
  - Install the machine on top of other appliances.
  - Use the machine in an explosive or aggressive atmosphere or where there is a high concentration of dust or oily substances suspended in the air;
  - Use the machine where there is a potential fire hazard;
  - Use the machine to dispense substances that are incompatible with the characteristics of the machine itself;
- Before cleaning the machine, make sure it is unplugged. Do not wash it with petrol and/or solvents of any kind.
- Do not place the machine near heating equipment (like stoves or radiators).
- In the event of a fire, use carbon dioxide (CO_2) extinguishers. Do not use water or powder extinguishers.

9.2. Stop functions

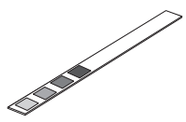
The machine is stopped using the ON/OFF switch.

9.3. List of accessories supplied

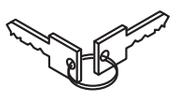
Manual: Instructions for operating the machine.



Water hardness test: quick test for determining the actual hardness of the water used to prepare beverages; this test is of fundamental importance for setting the water hardness in the machine.



Key for accessing water tank: it is used to prevent unauthorised personnel from accessing the water tank.



9.4. Installation-Siting

It is forbidden to install the machine outdoors or in places where jets of water or steam are used.

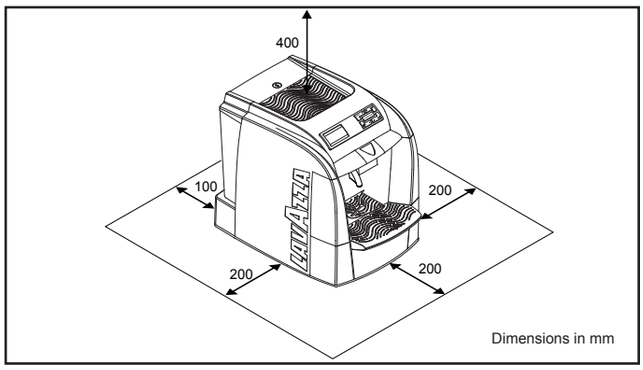
The presence of magnetic fields or vicinity of electrical equipment that generates disturbance may cause the machine electronic control system to malfunction.

Important. As temperatures approach 0°C, the internal parts containing water are subject to freezing. Do not use the machine in such conditions.

To ensure that the machine works properly and efficiently, the following conditions are recommended:
- ambient temperature: 10°C ÷ 40°C
- maximum humidity: 90%.
- the site should be duly prepared for installation of the machine;
- the machine should rest on a level, solid and firm surface; the surface the machine rests on should incline by no more than 2°;
- the machine should be installed in an adequately lit, ventilated, hygienic location and the electric socket should be within easy reach.

Adequate clearance must be provided to allow users to freely access the machine and plug and leave the area immediately in case of need.

The illustration shows the minimum spaces for accessing:
- the control panel on the front
- the components that may require servicing in case of machine malfunctioning.



After positioning the packing container near the installation site, proceed as follows:
- make sure that the original packing container is closed and intact and has not been tampered with during transport;
- open the packing;
- check the condition and model of the packed machine;
- check the contents of the bag of accessories enclosed with the machine (see “9.3 List of accessories supplied”);
- remove the machine from its original packing container;
- free it from any remaining packing materials;
- then lift the machine and position it in the site prepared beforehand.

9.5. Disposal of packing materials

After the packing container has been opened, the packing materials should be segregated according to type and disposed of in accordance with the regulations in force in the user’s country.

We recommend keeping the packing container for future conveyance or transport.

9.6. Electrical connection

This job may be performed only by specialised technical personnel or by the service provider.

The machine is designed to work with single-phase voltage: the voltage rating is shown on the identification plate (1.4 Machine identification).

Before plugging in the machine, make sure that the ON/OFF switch is positioned on “0”.
The Service provider makes and is responsible for the electrical connection of the machine.

The machine must be connected to the power supply line via the plug installed on the power cord, bearing in mind:
- The laws and technical standards in force at the time of installation;
- The technical data shown on the plate on the side of the machine.

Warning: The electrical socket to which the machine is connected must be situated within convenient reach of users, so that they can easily disconnect the machine from the mains power line when necessary.

It is forbidden to:
- **Use extension cords of any type.**
- **Replace the original plug.**
- **Use adaptors.**

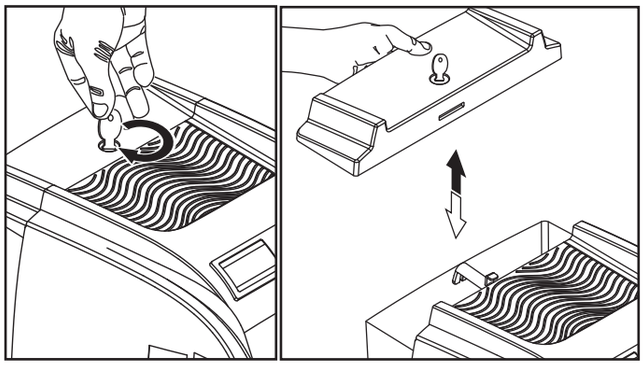
9.7. Filling the water tank

Before starting up the machine, you must fill the water tank with fresh drinking water.

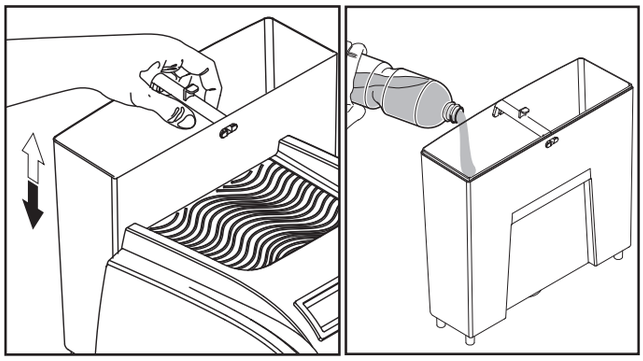
Warning! The tank may be filled only with fresh drinking water. Hot or carbonated water or other liquids will damage the machine.

The water tank may be filled only by the service provider or a specialised technician.

Using the key supplied with the machine, open the lid of the water tank and lift it off.



Lift out the tank using the handle provided.



Fill the tank with fresh drinking water.

When filling the tank, never exceed the maximum level.

After filling the water tank, set it back in place, taking care to position it correctly; in this manner the valve situated at the bottom will open and allow the machine to work properly.

Replace the lid on the water tank.

Lock the lid in place using the key provided.

Now the machine is ready to be switched on and to dispense drinks.

9.8 Setting the water hardness.

This function allows you to set the degree of water hardness so that the machine will signal the need for a descaling treatment at the right time.

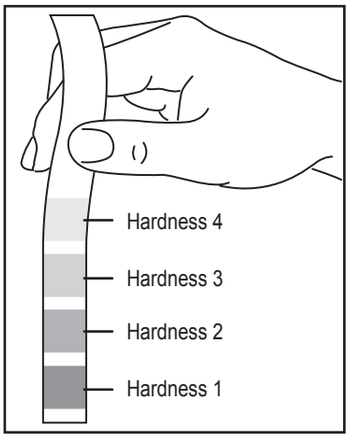
Warning. To make this setting, carefully read the directions provided in section 10.

The hardness of tap water may vary depending on the region.

For this reason, the appliance can be set according to the water hardness in the place where it is to be used, expressed on a scale of 0 to 4.

The appliance is factory set on a standard value (hardness 1).
The setting should be adjusted according to the level of hardness of the water supply, which can be measured using the strip provided with the machine.

Briefly dip (1 second) the strip provided in water and shake it gently.
After one minute the test results can be read on the strip.



HARDNESS 4 (hard)
HARDNESS 3 (medium)
HARDNESS 2 (soft)
HARDNESS 1 (very soft)
HARDNESS 0 (descale control disabled)

After completing the test, set the corresponding value on the machine.

10 MACHINE PROGRAMMING

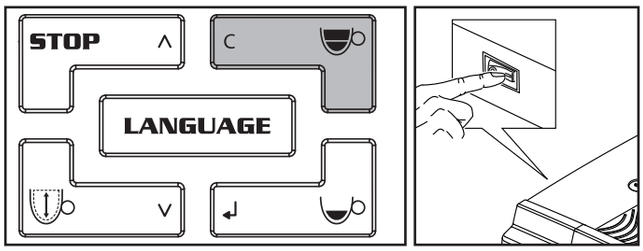
All the operations described in section 10 must be performed exclusively by your service provider or a specialised technician, who must organise all the operating sequences and use suitable means to ensure strict compliance with current safety regulations.

The specialised technician or service provider can change some machine operating parameters according to the personal needs of users.

There are two menus that can be used:
1 Programming menu;
2 Service menu.

10.1 Programming menu

To access the programming menu, proceed as follows:
1 Turn off the machine by pressing the ON/OFF switch,
2 Press the “large coffee” button and simultaneously turn the machine back on by pressing the ON/OFF switch.



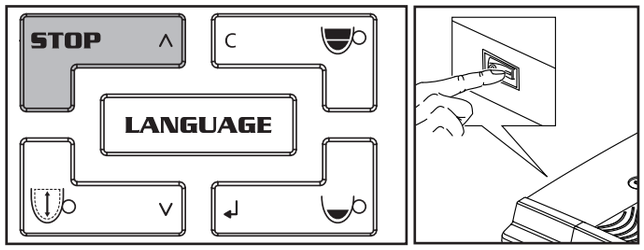
Section 10.4 lists all the functions available in this menu.

The menu must be PASSWORD protected.

The PASSWORD must be set during the machine initialisation phase to prevent access of unauthorised personnel.

10.2 Service menu

To access the service menu, proceed as follows:
1 Turn off the machine by pressing the ON/OFF switch,
2 Press the “STOP” button and simultaneously turn the machine back on by pressing the ON/OFF switch.



Section 10.5 lists all the functions available in this menu.

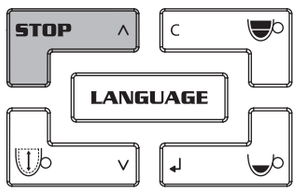
The menu must be PASSWORD protected.

The PASSWORD must be set during the machine initialisation phase to prevent access of unauthorised personnel.

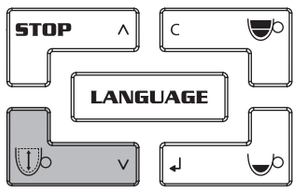
10.3 Programming commands

When you access the machine programming or service menu, the keys take on different functions.

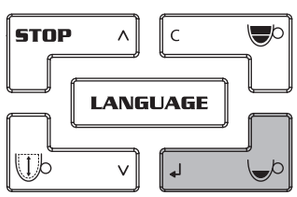
“Page up/edit”
This key enables you to:
1 browse the pages of a menu;
2 change parameters once they have been made editable with the **ENTER** key.



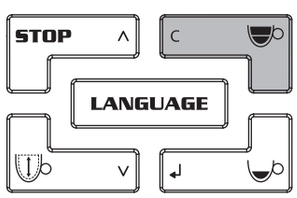
“Page down/edit”
This key enables you to:
1 browse the pages of a menu;
2 change parameters once they have been made editable with the **ENTER** key.



“Select/confirm” (ENTER)
This key enables you to:
1 select the function displayed;
2 make a parameter/value editable;
3 confirm a parameter/value once it has been made editable.



“ESC”
This key can be pressed to exit without saving changes to the edited or selected parameter.



10.4 Description of programming menu

Menu		Notes
Password		Required only if other than 0.
0. Exit		Press ENTER to quit.
1. Identification	1.1. Machine code	Machine identification code.
	1.2. Model	Read only.
	1.3. Version	Read only.
	1.4. Asset Number	Service provider identification code.
2. Setup	2.1. Temperatures 2.1.1. Std. temperature Default: 100°C	Operating temperature when machine is "warmed up".
	2.2. Programme doses 2.2.1. Dose water short Default: 150 2.2.2. Dose water long Default: 250	Qty. small drink (it is a numerical parameter without any physical equivalent, e.g. cc). Qty. large drink (it is a numerical parameter without any physical equivalent e.g. cc).
	2.3. Prebrewing Default: Medium	Prebrewing time.
	2.4. Ventilate Default: No	Enables/disables rinse cycle when machine is switched on (this function will only be performed when the machine is cold).
	2.5. Descale 2.5.1. Water hardness Default: 1	Range: 0-4 - Water hardness setting to determine the quantity of water after which the machine will signal a descaling alarm. 0 = disables the descale control function.
	2.5.2. Descal. warning Default: Yes	Enables/Disables display of descaling alarm.
	2.6. Filter warning Default: No	Enables/Disables display of an alarm message indicating that the filter needs replacing.
	2.7. Credits 2.7.1. Credit control Default: No	Enable/Disable the dispensing control via credit management.
	2.7.2. Credits warning Default: No	Enable/Disable the display of alarms "Credit low" and "No credit"
	2.8. Payment method 2.8.1. Enable system Default: No 2.8.2. Display credit Default: No	Enables/Disables brewing/dispensing by means of an external coin mechanism. Enables/Disables display of the amount inserted in the coin box.
	2.9 Grounds control Default: Yes	It enables/disables the machine to brew without checking the number of used pods in the dump box.
3. Save energy	3.1. Stand-by enabled Default: No	Enables/disables stand-by function.
	3.2. Ritardo stand-by Default: 10	Elapsed time in minutes since last use before machine switches off when in the Stand-by time band.
	3.3. Monday 3.3.1. Switch on time Default: 08.00 3.3.2. Switch off time Default: 20.00	It enables you to program the machine ON/OFF times for Monday.
	3.4. Tuesday 3.4.1. Switch on time 3.4.2. Switch off time	It enables you to program the machine ON/OFF times for Tuesday.
	3.5. Wednesday 3.5.1. Switch on time 3.5.2. Switch off time	It enables you to program the machine ON/OFF times for Wednesday.
	3.6. Thursday 3.6.1. Switch on time 3.6.2. Switch off time	It enables you to program the machine ON/OFF times for Thursday.
	3.7. Friday 3.7.1. Switch on time 3.7.2. Switch off time	It enables you to program the machine ON/OFF times for Friday.
	3.8. Saturday 3.8.1. Switch on time 3.8.2. Switch off time	It enables you to program the machine ON/OFF times for Saturday.
	3.9. Sunday 3.9.1. Switch on time 3.9.2. Switch off time	It enables you to program the machine ON/OFF times for Sunday.
4. Security	4.1. Password Default: 000000	sets the password for accessing the programming menu (6 digits)
	4.2. Service password Default: 0000	sets the password for accessing the service menu (4 digits)
5. Reset to default		selecting "Yes" will restore all default settings

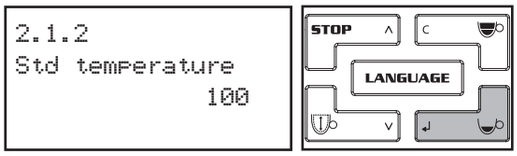
10.5 Description of service menu

Menu		Notes
Password		Required only if other than 0
0. Exit		press ENTER to quit
1. Date & Time	1.1. Time	Sets the current time
	1.2. Date 1.2.1. Day 1.2.2. Month 1.2.3. Year 1.2.4. Day of the week	
2. Audit	2.1. Last init	Read only - Date and time of last initialization
	2.2. Last reset	Read only - Date and time of last reset
	2.3. P1 from reset	Number of type 1 products (espressos) since last reset.
	2.4. P2 from reset	Number of type 2 products (large coffees) since last reset.
	2.5. P3 from reset	Number of type 3 products (manual dispensing cycle) since last reset.
	2.6. P1 from init	Number of type 1 products (espressos) since the beginning of the machine's life.
	2.7. P2 from init	Number of type 2 products (large coffees) since the beginning of the machine's life.
	2.8. P3 from init	Number of type 3 products (manual dispensing cycle) since the beginning of the machine's life.
	2.9. Reset Audit	Selecting "Yes" will clear all partial counters.
3. Descale	3.1. Qty till descale	Remaining quantity of water to be dispensed before having to perform next decalcification (expressed in litres).
	3.2. Final descale	Date and time of last descaling.
	3.3. Do it now	Pressing "Enter" will launch a descaling cycle.
4. Wash filter		The new filter installed in the machine undergoes a rinse cycle.
5. Errors	5.1. Error log 5.1.1. Display of errors with up/down keys	The last N errors can be displayed: index 0 = error of oldest date. May be accessed only if there is at least one error.
	5.2. Reset log	Selecting "Yes" will delete the list of the last errors.
	5.3. Errors reset	Selecting "Yes" will cancel any Out-of-Service conditions that do not automatically reset.
6. Credits	6.1. Add credits 0	The value indicates the number of credits that are to be added to those already in the machine.
	6.2. Zero credits Default: No	Select "Yes" to zero all credits in the machine.
	6.3. Alarm level 0	The value indicates the quantity of residual credits below which the message "Credit low" is displayed. **Note: the message is only displayed if enabled.**

10.6 Changing a parameter

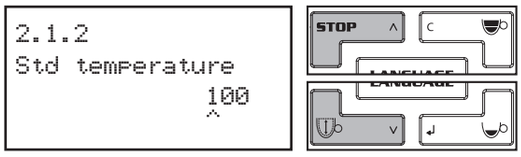
All editable parameters can be very easily changed.

When the page containing the value you wish to change is displayed, press “Enter”.



Warning! When you change a machine operating parameter, you should be aware that you are changing an operating parameter set by the manufacturer for the purpose of ensuring optimal machine performance.

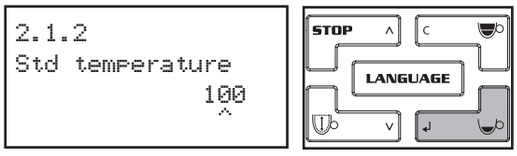
The value will become editable and the “^” symbol will appear beneath the digit to be changed.



Press the up/down keys to change the value.

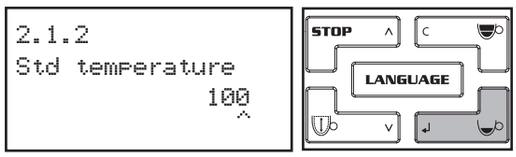
When the desired value is displayed, press “ENTER” to confirm.

The value will be memorised and the next digit will become available for editing.



When the desired value is displayed, press “ENTER”.

The value will be memorised and the next digit will become available for editing.



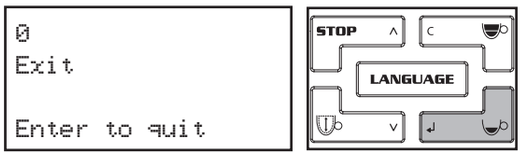
When the desired value is displayed, press “ENTER”.

The “^” symbol will disappear and the settings will take effect only when you exit the program mode.

10.7 Exiting the program mode

To quit the program mode, the following page must be displayed.

When the message appears on the display, press “ENTER”.



11 CLEANING

All the operations described in section 11 must be performed exclusively by your service provider or a specialised technician, who must organise all the operating sequences and use suitable means to ensure strict compliance with current safety regulations.

Warning. Before undertaking any maintenance and/or cleaning jobs, switch off the machine, unplug it and wait for it to cool down.

To ensure that the machine delivers optimal performance and dispenses drinks of the best quality, carefully abide by the instructions contained herein.

Unless otherwise specified, non-removable components and the machine itself should be cleaned only with cold or lukewarm water using non-abrasive sponges and damp cloths (do not attempt to clean exposed electrical parts in this manner).

- Do not use any detergent or solvent which could impair the machine’s form or functionality.
- Do not immerse the machine in water or other liquids: this will damage the machine.
- Do not wash any of the machine components in a dishwasher.
- Always dry machine components by hand, without placing them in a conventional or microwave oven.
- Do not spray water directly onto the machine.
- All the parts requiring cleaning are easily accessible so no tools are needed.
- Regular maintenance and cleaning will preserve the machine and keep it performing efficiently for a longer time as well as ensuring compliance with basic standards of hygiene.

Important. The machine should undergo maintenance at the frequencies shown in the routine maintenance table in section 11.1 of this instruction book.

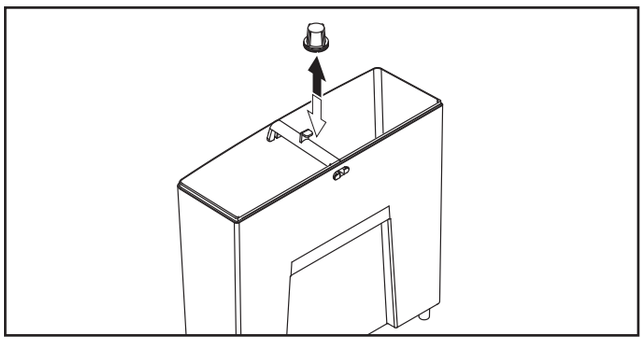
11.1 Frequency of cleaning

To ensure that the appliance performs efficiently, it is recommended to carry out the cleaning and maintenance operations described in the table below.

Operation to be performed	When signalled	At every refill	After 2 refill
Empty out clean the dreg drawer.	■	■	
Clean the pod loading slide.			■
Clean the water tank.		■	

11.2 Cleaning the water tank

The water tank must be cleaned every time it is to be refilled.

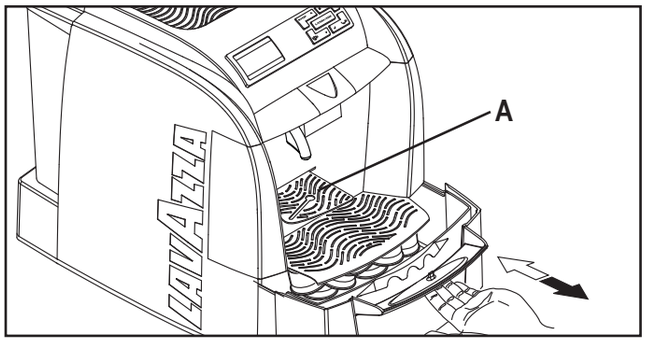


On such occasions the condition of the filter inside the tank must also be checked.
The filter can be cleaned with warm water.
Turn slightly to fit the filter back in place.

11.3 Cleaning the dreg drawer

The dreg drawer must be emptied and cleaned every time the machine indicates to do so.
For directions on how to carry out this operation see section 4.7.

In addition, whenever maintenance is performed on the machine it is a good idea to remove and clean the dreg drawer accordingly.



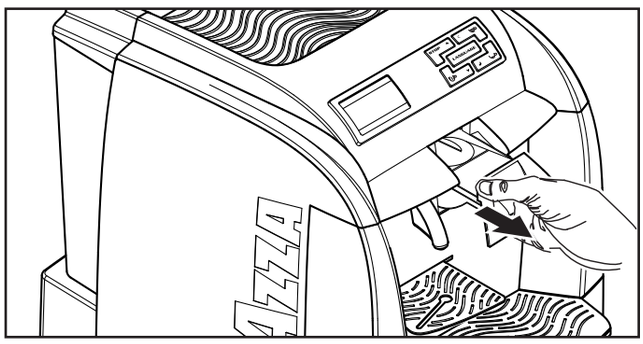
On such occasions it is also recommended to clean the grills on which the small and large cups rest.

Check that the cup rest (A) can turn freely without impediments.

11.4 Cleaning the pod loading tray

Check the condition of the pod tray and if necessary clean it using a cloth dampened with water.

⚠ **Warning. Do not use detergents to clean the tray, as it may be difficult to remove detergent residues.**



Check that the tray slides smoothly and easily

11.5 Descaling

⚠ **Warning.**
Never use vinegar, as this would cause damage to the machine!

Descaling serves to remove limescale deposits from surfaces and openings in the water circuit, thereby keeping the valves, heating controls and other important elements in perfect working order.

⚠ **Important. Given the complexity of the machine water circuit, the descaling procedure described below is not able to reach all components.**
In fact, components such as the brew unit and the plastic pin/valve connecting it are excluded from the cycle.

The descaling procedure must be carried out regularly, every 3 – 4 months. In areas where the water hardness is very high, we recommend more frequent descaling.

Should the user not decalcify the machine at the recommended intervals, this machine is equipped with a special counter that (if activated via the appropriate menu), according to the quantity of water dispensed, warns of the necessity to carry out this operation urgently.

In such a case the display will show this message.

```
10:30  11 Feb 04
Ready

Please descale
```

When this message appears, the machine will continue to work but should be descaled as soon as possible.

Go to the service menu as directed in section 10.2 and display the descaling menu.

```
3
Descale
```

Using the appropriate commands, select “Do it now” to launch the descaling cycle.

```
3.3.
Do it now
```

⚠ **Note: the descaling cycle cannot and must not be interrupted.**

The machine heats the boiler to the correct temperature for carrying out the decalcification cycle properly. If the machine has just been switched on, the boiler is preheated. If the machine is hot, an automatic cooling cycle is performed, dispensing water into the drip tray.

```
Descale

Warming up
Wait please...
```

Mix the descaling agent with water as directed on the product package.

i **Note: it is advisable to use up to 1 litre of the prepared solution for the decalcifying process.**

```
Descale
Insert descal.

Ent. to start
```

⚠ **Warning. Use only a non-toxic, non-harmful descaling product specific for coffee machines.**

Pour the descaling solution into the tank and then place the tank in the machine.

The descaling solution will be discharged into the dreg drawer/drip tray; empty the dreg drawer before starting the descaling cycle.

Press “ENTER” to start the descaling cycle. The machine will launch an automatic descaling cycle.

```
Descale
in progress

Wait please...
```

```
Descale
in progress
Ventilate
Fill with water
```

When this message appears, it means that the machine has used up the descaling solution inside the water tank.

Take out the tank, wash it thoroughly and refill it with fresh drinking water.
Place the tank back in the machine.

Empty the descaling solution from the dreg drawer/drip tray before starting the rinse cycle.

```
Descale
in progress
Ventilate
Ent. to start
```

Press “ENTER” to start the cycle for rinsing out the internal circuit; the machine will launch the automatic rinse cycle.

```
Descale
in progress
Ventilate
Wait please...
```

When this message appears, it means that the machine has completed the automatic rinse cycle.

```
Descale
executed
```

Empty the rinse water from the dreg drawer/drip tray before resuming normal machine operation.
Note: the descale counters reset automatically.

Exit the service menu. The machine will go back into the normal operating mode.

12 DISPOSAL

The waste materials resulting from the dismantlement of the machine must be disposed of in such a way as to safeguard the environment and avoid polluting soil, water and air.

In all cases it will be necessary to comply with the applicable local laws.

Render the machine unusable by cutting the power supply cord.

At the end of its life take the machine to a suitable waste collection facility.

Important.
The battery on the electronic card must be removed prior to disposal of the appliance.
The batteries must be safely disposed of.

1 GENERALITES 32

1.1 Usage prévu de la machine 32
1.2 Pour faciliter la lecture....32
1.3 Utiliser ces instructions pour l'utilisation....32
1.4 Plaquette signalétique de la machine....33
1.5 Caractéristiques techniques 33
1.6 Risques résiduels....33

2 CONSIGNES DE SECURITE 33

3 LES COMPOSANTS DE LA MACHINE....34

3.1 Description du panneau de commande 34

4 UTILISATION DE LA MACHINE 34

4.1 Mise sous tension de la machine....34
4.2 Choix de la langue....34
4.3 Tailles des tasses et des verres 34
4.4 Chargement des capsules....34
4.5 Distribution du café/boisson....35
4.6 "STOP" Distribution café/boisson 35
4.7 Vider le bac à marc....35
4.8 Utilisation de la boîte à jetons (Option)....36

5 NETTOYAGE DE LA MACHINE....36

6 DETARTRAGE 36

7 MESSAGES MACHINE....37

8 LEVAGE ET STOCKAGE....38

8.1 Levage 38
8.2 Stockage....38

9 INSTALLATION 38

9.1 Consignes de sécurité 38
9.2. Fonctions d'arrêt 38
9.3. Liste des accessoires fournis 38
9.4. Montage....38
9.5. Mise à la décharge de l'emballage....39
9.6. Branchement électrique....39
9.7. Remplir le réservoir d'eau 39
9.8 Réglage de la dureté de l'eau....39

10 PROGRAMMER LA MACHINE....40

10.1 Menu de programmation....40
10.2 Menu de service....40
10.3 Commandes programmation....40
10.4 Schéma menu programmation....41
10.5 Schéma menu de services....41
10.6 Modifier un paramètre....42
10.7 Quitter la programmation 42

11 NETTOYER LA MACHINE 42

11.1 Périodicité du nettoyage....42
11.2 Nettoyer le réservoir d'eau 42
11.3 Nettoyer le bac à marc 43
11.4 Nettoyer le chargeur des capsules....43
11.5 Détartrage....43

12 DEMOLITION DE LA MACHINE 44

1 GENERALITES

1.1 Usage prévu de la machine

Cette machine à café permet d'obtenir la distribution automatique de :
- cafés et cafés expresso préparés avec des capsules LAVAZZA ;
- boissons chaudes en utilisant les capsules LAVAZZA.

Au design élégant, cette machine a été conçue pour être utilisée dans des bureaux et collectivités de petites dimensions.

Important.
Tout usage impropre de la machine entraîne immédiatement l'annulation de la garantie et relève le Constructeur de toute responsabilité en cas de dommages personnels et/ou matériels.
Par "usage impropre", on entend :
- **tout usage autre que celui prévu et/ou avec des techniques différentes de celles indiquées dans ce manuel ;**
- **toute intervention sur la machine qui ne respecte pas les instructions reportées dans ce manuel ;**
- **toute utilisation après une modification des composants de la machine et/ou la suppression des dispositifs de sécurité ;**
- **l'emploi de capsules différentes de celles fournies par LAVAZZA ;**
- **l'installation en plein air de la machine.**

Dans ces cas, la réparation de la machine sera à la charge de l'usager.

1.2 Pour faciliter la lecture

Dans ce manuel, nous avons utilisé différents types de symboles, dans le but, de mettre en évidence les différents niveaux de danger ou de compétences.

Le triangle d'avertissement indique toutes les instructions importantes pour la sécurité des usagers de la machine. Respecter attentivement ces indications pour éviter le risque de blessures graves!

Dans ce manuel, nous avons utilisé également des symboles pour mettre en évidence les compétences de chaque usager.

Usager: personne qui utilise la machine pour obtenir des produits.
Les opérations qui sont de la compétence du Gérant ou du Technicien lui sont interdites. S'il constate une erreur de fonctionnement et/ou une panne, il doit s'adresser exclusivement au Gérant.

Gérant: entreprise ou personne chargées des opérations d'installation, mise en service et arrêt, chargement et nettoyage interne et externe de la machine.
S'il constate une erreur de fonctionnement de la machine, il doit faire appel au technicien chargé de l'entretien.

Technicien: personne qualifiée chargée de l'entretien extraordinaire et l'assistance de la machine.
Le technicien peut effectuer toutes les opérations décrites dans ce manuel, sans devoir explicitement en demander l'autorisation.

Ce symbole met en évidence les informations importantes pour une meilleure utilisation de la machine.

1.3 Utiliser ces instructions pour l'utilisation

Ce manuel est une partie intégrante de la machine et doit être lu attentivement.
Il contient les informations relatives à l'installation, l'entretien et l'emploi de la machine. Nous vous prions de le consulter avant de commencer une opération.

Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Les joindre à la machine à café en cas de changement de propriétaire.
En cas de perte ou de détérioration, prière de s'adresser immédiatement au gérant pour en demander une copie.
Pour plus d'infos ou en cas de problèmes que ce manuel n'envisage pas ou

envisage de manière insuffisante, prière de s'adresser au gérant.

1.4 Plaquette signalétique de la machine

La machine est identifiée par le nom du modèle et par le numéro de matricule, lisibles sur la plaquette signalétique.

Celle-ci reporte également les informations suivantes :
- nom du Constructeur
- marquage CE
- modèle du distributeur
- n° de matricule
- année de fabrication
- ainsi que certaines caractéristiques techniques:
  - tension d'alimentation en énergie électrique (V)
  - fréquence du courant électrique d'alimentation (Hz)
  - puissance électrique absorbée (W)

Nota bene : si vous contactez le Gérant, communiquez-lui tou-jours les données de la machine qui figurent sur la plaquette signalétique.

1.5 Caractéristiques techniques

Tension nominale
Voir la plaquette signalétique sur le fond de l'appareil
Puissance nominale
Voir la plaquette signalétique sur le fond de l'appareil
Alimentation
Voir la plaquette signalétique sur le fond de l'appareil
Matériau coque machine
Thermoplastique
Dimensions (l x h x p)
327 x 391 x 473 (mm)
Poids
10,5 kg (env.)
Longueur du câble
1,2 m
Capacité du réservoir d'eau
4 litres
Capacité du bac à marc
25 capsules
Type de capsules
Lavazza
Panneau de commande
Frontal
Niveau de pression sonore pondérée A
Inférieure à 70dB
Pression de la pompe
1,5MPa (15,0 bar)
Conditions de fonctionnement
Température mini : supérieure à 10°C
Température maxi : inférieure à 40°C
Humidité maxi : Inférieure à 95%
Dispositifs de sécurité
Limiteur de pression
Thermostat de sécurité

Sous réserve de modifications de construction et d'exécution dues au progrès technologique.

Machine conforme à la Directive Européenne 89/336/CEE /Décret législatif 476 du 04/12/92), relative à l'élimination des perturbations radio et TV.

1.6 Risques résiduels

Le logement où coule le café n'a pas de protections qui empêchent le contact accidentel des mains avec le café ou la boisson chaude.

2 CONSIGNES DE SECURITE

Ne jamais mettre des pièces sous tension au contact de l'eau : danger de court-circuit ! L'eau chaude peut provoquer des brûlures !

Usage prévu

Cette machine a été conçue pour être utilisée dans des bureaux et collectivités de petites dimensions. Toute modification technique de la machine et toute utilisation impropre sont interdites car elles comportent des risques !
Cette machine doit être utilisée uniquement par des adultes dans une condition physique et psychique normale.

Alimentation en énergie électrique

La machine doit être branchée à la ligne d'alimentation en énergie électrique par le gérant, en fonction des caractéristiques de celle-ci.

Câble d'alimentation

Ne jamais utiliser la machine si le cordon d'alimentation est défectueux.
Signaler tout de suite au gérant si le câble et/ou la fiche sont défectueux.
Ne pas faire passer le cordon d'alimentation sur des surfaces ou objets coupants ou très chauds. Le protéger contre l'huile. Ne pas transporter ou tirer la machine par le câble. Ne pas extraire la fiche en la tirant par le câble. Ne pas la toucher avec les mains ou les pieds mouillés.Eviter que le câble d'alimentation ne pende librement de tables ou étagères.

Protection des personnes

S'assurer qu'aucun enfant n'a la possibilité de jouer avec la machine et/ou avec les composants de l'emballage.

Danger de brûlures

Eviter de toucher le distributeur de café/produit.

Espace pour l'utilisation et l'entretien

L'installation de la machine doit être effectuée par le gérant conformément aux consignes de sécurité prévues pour l'installation de la machine.
Le déplacement de la machine doit être effectué uniquement par le gérant.
Ne pas utiliser la machine en plein air. Ne pas placer la machine à proximité d'une flamme nue et/ou d'objets incandescents : la carcasse pourrait fondre ou s'abîmer. Ne pas utiliser la machine dans un endroit qui peut atteindre une température égale ou inférieure à zéro. Si la machine a atteint ces conditions, avertir le gérant pour effectuer un contrôle de sécurité.

Nettoyage

Avant de nettoyer la machine, il est indispensable de placer l'interrupteur général sur OFF (0). Oter la fiche de la prise de courant, Attendre un instant que la machine se refroidit.
Ne jamais immerger la machine dans de l'eau ! Il est sévèrement interdit de tenter d'intervenir à l'intérieur de la machine.
Ne pas nettoyer la machine avec un jet d'eau.

Rangement de la machine

Si la machine doit rester inutilisée pendant longtemps, la mettre hors tension et ôter la fiche de la prise.
La conserver dans un lieu sec et non accessible aux enfants. La protéger contre la poussière et les saletés.

Réparations/Entretien

En cas de pannes ou de défectuosités, réelles ou présumées, après une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise et avertir le plus rapidement possible le gérant ou un technicien spécialisé. Ne jamais mettre en service une machine défectueuse. Seul le gérant et/ou le technicien peuvent effectuer les interventions et les réparations.

En cas d'incendie

En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO_2). Ne pas utiliser d'eau, ni d'extincteurs à poudre.

3 LES COMPOSANTS DE LA MACHINE (FIG.01)

1 Panneau de commande
2 Chargeur de capsules
3 Distributeur de café/produit
4 Grille bac à gouttes (petites tasses)
5 Grille bac à gouttes (grandes tasses)
6 Bac à capsules usées et bac à gouttes
7 Cordon d'alimentation
8 Chauffe-tasse
9 Interrupteur général

3.1 Description du panneau de commande (Fig.02)

10 Touche Café léger	Presser cette touche pour obtenir un café léger, à l'américaine (dose programmée par le gérant).
11 Touche "LANGUAGE"	Pour afficher les messages de l'afficheur dans la langue souhaitée.
12 Touche Café express	Presser cette touche pour obtenir un café expresso (dose programmée par le gérant).
13 Touche Distribution libre	Presser cette touche pour obtenir une quantité de produit personnalisée. **Pour stopper la distribution, l'utilisateur doit presser la touche STOP.**
14 Touche Stop distribution	Presser cette touche pour stopper la distribution.
15 Afficheur LCD	Affiche l'état de la machine, les alarmes, les instructions destinées à l'utilisateur.

4 UTILISATION DE LA MACHINE

4.1 Mise sous tension de la machine

Attention ! Le raccordement à la ligne électrique doit être effectué exclusivement par le gérant !

Avant de mettre la machine sous tension, vérifier si la fiche est correctement branchée dans la prise de courant.

Pour mettre la machine sous tension, mettre sur "I" l'interrupteur général situé sur la partie arrière de la machine (Fig.03).

L'afficheur indique :

```
10:30  11 Fev 04

Chauffage
Attendre...
```

Dans cette phase, la machine se réchauffe.

Quand la machine atteint sa température d'exercice, l'afficheur indique :

```
10:30  11 Fev 04
Prêt à fonction

Introd. capsule
```

La machine est maintenant prête à fonctionner.

Nota bene: si la machine est connectée à une boîte à jetons, avant de faire sortir le café/produit, on doit introduire les jetons jusqu'à rejoindre le montant demandé. Pour avoir d'autres informations, lire le paragraphe 4.8.

4.2 Choix de la langue (Fig.04)

La machine a été conçue pour pouvoir visualiser les messages en plusieurs langues.

Pour choisir la langue, presser le bouton "LANGUAGE" jusqu'à ce que la langue souhaitée apparaisse sur l'afficheur.

Nota bene : le choix de la langue peut être effectué à n'importe quel moment du fonctionnement de la machine.

4.3 Tailles des tasses et des verres

Attention ! Il est interdit d'utiliser des tasses et des verres qui dépassent des grilles.

La machine a été conçue pour pouvoir distribuer correctement le produit dans des petites tasses (expresso) mais aussi dans des récipients plus grands (tasses ou verres).

Les tasses et les verres doivent être placés correctement sous le distributeur.

Nota bene : si les tasses ou les verres ne sont pas placés correctement sous le distributeur, le produit peut couler en dehors du récipient.

Quand on utilise une tasse de petite taille, utiliser la grille supérieure (Fig.05).

Quand on utilise un récipient de grande taille, utiliser la grille inférieure, en tournant manuellement dans le sens contraire des aiguilles la grille inférieure (Fig.06).

4.4 Chargement des capsules

Attention ! Pour distribuer les produits souhaités, utiliser uniquement les capsules Lavazza fournies directement par le gérant. Chaque capsule a été conçue et réalisée pour une seule dose de produit.

Il est interdit d'utiliser des capsules autres que celles fournies par le gérant. L'utilisation de café en grains, café moulu et/ou lyophilisé est interdite.

Il est interdit d'utiliser plusieurs fois la même capsule pour la distribution de deux ou plusieurs produits.

Pour charger la capsule, ouvrir d'abord le chargeur.
Pour ouvrir le chargeur, le tirer vers soi, jusqu'en fin de course (Fig.07).

L'afficheur indique :

```
10:30  11 Fev 04

Introd. capsule
Fermer couvercle
```

Attention ! Ne pas forcer au-delà de la course établie.

Prendre à la main une capsule et la déposer sur la partie la plus externe de la glissière (Fig.08).

Attention ! La capsule doit être déposée comme le montre la figure.

Accompagner la capsule plus à l'intérieur du logement (Fig.09).

Nota bene : La capsule doit être placée dans le logement sans devoir recourir à aucun autre instrument ; une fois mise en place, elle ne peut plus être extraite.

Quand la capsule est en place, fermer le chargeur (Fig.10).

L'afficheur indique :

```
10:30  11 Fev 04
Prêt

Choisir
```

Attention ! Si vous rencontrez une certaine difficulté quand vous fermez le chargeur, vérifier la position de la capsule.

N'introduisez pas vos doigts à l'intérieur du chargeur ni aucun autre objet, si ce n'est une capsule Lavazza.

A ce stade, la capsule est en place : la machine demande à l'utilisateur de choisir la boisson souhaitée.

4.5 Distribution du café/boisson

Avant de distribuer le café/boisson, vérifier si :
1 la machine est chaude ;
2 la capsule est bien en place ;
3 en dessous du bec verseur se trouve une tasse adaptée à la sélection du produit souhaité ;
4 le montant demandé a été introduit (seulement pour la machine avec boîte à jetons).

Pour obtenir un café expresso (Fig.12)
Presser la touche Café expresso, la machine procède automatiquement à la distribution du café ; la distribution du café se termine automatiquement quand le niveau fixé par le gérant est atteint.

Pour obtenir un café léger (Fig.13)
Presser la touche Café léger, la machine procède automatiquement à la distribution du café ; la distribution du café se termine automatiquement quand le niveau fixé par le gérant est atteint.

Pour obtenir un produit au choix (Fig.14)
Presser la touche Distribution libre, la machine procède automatiquement à la distribution du produit ; pour stopper la distribution, presser la touche "Stop".

Nota bene : Si vous n'interrompez pas la distribution du café, il peut déborder de la tasse. Le café arrête de couler quand il atteint la quantité maxi programmée par le constructeur.

La machine effectue la phase de pré-infusion du produit.

L'afficheur indique :

```
10:30  11 Fev 04
Preinfusion

Attendre...
```

Nota bene : la distribution de café peut être interrompue à tout moment en pressant la touche "Stop" (Voir 4.6).

```
10:30  11 Fev 04
En fonctionnem.

Stop p.terminer
```

La distribution terminée, sur l'afficheur apparaît :

```
10:30  11 Fev 04
Distrib.terminée

Attendre...
```

La machine décharge automatiquement la capsule dans le bac à marc. Après quoi, elle est prête à un nouveau cycle de distribution.

4.6 "STOP" Distribution café/boisson (Fig.15)

La machine est programmée pour terminer automatiquement la distribution de café après avoir distribué la quantité de café programmée par le gérant "Café expresso et café léger".

Pour terminer la distribution avant la fin, presser le bouton de "STOP".

Attention ! Si vous avez sélectionné une Distribution libre, c'est à vous de stopper la distribution manuellement.

4.7 Vider le bac à marc

Remarque : le gérant doit contrôler les marcs du café. Parfois il n'est pas nécessaire de vider le tiroir à marcs comme il est expliqué dans cette section.

Nota bene : cette opération doit être effectuée avec la machine sous tension.

La machine signale quand le bac à marc a atteint sa capacité maxi de capsules usées.

Le premier message avertit l'utilisateur que le bac à marc doit être vidé mais que la machine peut encore distribuer des cafés ; l'afficheur indique :

```
10:30  11 Fev 04
Prêt à fonction.

Vider déchets
```

Si le bac à marc n'a toujours pas été vidé après quelques cycles de distribution, la machine se bloque ; dans ce cas, l'afficheur indique :

```
10:30  11 Fev 04


Vider déchets
```

Pour pouvoir distribuer du café, il est obligatoire de vider le bac à marc des capsules usées (Fig16 - Fig.17).

Nota bene : le bac à marc qui contient les capsules usées est monté sur le bac à gouttes qui contient lui les résidus liquides du café et des autres boissons ; vider les bacs en séparant les déchets liquides des déchets solides (Fig.18).

Reposer le bac à marc dans le bac à gouttes avant de remonter ce dernier dans la machine.

Après avoir vidé les bacs, les réinstaller en machine. L'afficheur indique :

```
10:30  11 Fev 04
Prêt à fonction

Introd. capsule
```

La machine est maintenant prête à distribuer une boisson.

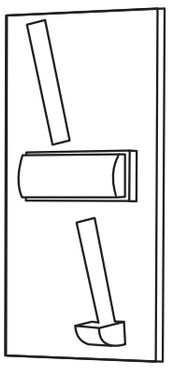
Attention ! Les capsules Lavazza, utilisées pour le fonctionnement de la machine sont monodose ; elles doivent donc être utilisées pour obtenir une seule boisson. Il est interdit d'utiliser une même capsule pour obtenir plusieurs boissons.

Nota bene : Quand vous déposez le bac à marc, ne tirez pas sur la grille inférieure ; celle-ci est solidaire de la machine (Fig.19).

4.8 Utilisation de la boîte à jetons (Option)

La boîte à jetons est un composant optionnel et ne peut être installée que par un technicien spécialisé.

Pour distribuer le produit, la machine équipée avec la boîte à jetons demande l'introduction de monnaie.



Nota bene: la sortie de la vapeur ne demande pas l'introduction de monnaie.

L'afficheur indique:

```
10:30  11 Fev 04
Prêt à fonction

Taper crédit
```

Seulement après avoir introduit le montant demandé, la machine permet de sélectionner le café/produit demandé.

L'afficheur indique ensuite:

```
10:30  11 Fev 04
Prêt à fonction

Introd. capsule
```

A ce point, il est possibile de faire sortir le café/produit comme décrit au paragraphe 4.4 et les successifs.

Nota bene: le montant à introduire dans la boîte pour la sortie du café/produit est déterminé par le gérant.
Le montant introduit peut être visualisé sur l'afficheur seulement si les caractéristiques de la boîte à jetons le permettent et/ou si le gérant a habilité cette fonction.

Les caractéristiques de la boîte à jetons sont indépendantes et ne dépendent pas du fonctionnement de la machine.

5 NETTOYAGE DE LA MACHINE

- Avant d'effectuer le nettoyage, vérifier si la machine est froide et débranchée de la ligne électrique.
- Pour le nettoyage de la machine, utiliser un chiffon doux et propre, légèrement imbibé d'eau.
- Ne pas immerger la machine dans de l'eau. Ne pas laver les composants au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou des produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage.
- Ne pas sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou un four traditionnel.

6 DETARTRAGE

Avec le temps, du calcaire se forme dans l'appareil. Quand la machine a besoin d'un cycle de détartrage, l'afficheur indique :

```
10:30  11 Fev 04
Prêt à fonction.

Détartrer
```

Dans ce cas, il est encore possible d'obtenir du café en utilisant normalement la machine ; avertir le gérant qui se chargera d'effectuer un cycle de détartrage.

Nota bene : le détartrage doit être effectué exclusivement par le gérant.

7 MESSAGES MACHINE

Cette rubrique décrit tous les messages destinés à l'utilisateur accompagné d'un bref commentaire et des actions possibles et/ou obligatoires de l'utilisateur.

Display	*Commentaire*	*Actions*
10:30 11 Fev 04 Prêt à fonction Introd. capsule	La machine est prête à fonctionner.	Utiliser la machine pour obtenir un café/produit.
10:30 11 Fev 04 Prêt à fonction Taper crédit	La machine est pourvue de boîte à jetons.	Pour faire sortir le produit, Introduire le montant demandé pour la sortie du café/produit.
10:30 11 Fev 04 Introd. capsule Fermer couvercle	Le chargeur est ouvert.	Placer une capsule LAVAZZA dans le chargeur et le fermer. Fermer le chargeur même si sans capsule.
10:30 11 Fev 04 Prêt Choisir	Le chargeur est fermé avec une capsule LAVAZZA.	Presser le bouton du produit souhaité.
10:30 11 Fev 04 En fonctionnem. Stop p.terminer	La machine a commencé son cycle de distribution.	Attendre que la machine termine automatiquement le cycle. Terminer manuellement la distribution avec la touche STOP.
10:30 11 Fev 04 Distrib.terminée Attendre...	La machine a terminé la distribution de la boisson et se remet dans sa condition initiale.	
10:30 11 Fev 04 Ins.tir.déchets	Le bac à marc a été déposé.	Reposer le bac à marc.
10:30 11 Fev 04 Remplir d'eau	Le réservoir d'eau est vide	Faire appel au gérant qui se chargera de remplir le réservoir d'eau de la machine
10:30 11 Fev 04 Hors service xx Appeler assist.	La machine est en panne.	Faire appel au gérant.
10:30 11 Fev 04 Crédits insuf.	La machine avertit l'utilisateur que les crédits pour les boissons sont presque terminés.	Contacter le gérant et acheter de nouvelles capsules.
10:30 11 Fev 04 Crédits finis	Les capsules sont finies. Impossible de distribuer des boissons.	Contacter le gérant et acheter de nouvelles capsules.
10:30 11 Fev 04 Prêt à fonction. Détartrer	La machine signale qu'elle doit être soumise à un cycle de détartrage mais qu'elle peut encore distribuer des boissons.	Faire appel au gérant.
10:30 11 Fev 04 Prêt à fonction. Vider déchets	La machine signale que le bac à marc doit être vidé mais qu'elle peut encore distribuer des boissons.	La machine à l'arrêt et sous tension, extraire le bac à marc et le vider des capsules usées.
10:30 11 Fev 04 Vider déchets	Le bac à marc doit être vidé. Impossible d'obtenir une boisson	La machine à l'arrêt et sous tension, extraire le bac à marc et le vider des capsules usées.

Problèmes	*Causes*	*Remèdes*
La machine n'est pas sous tension	La machine n'est pas reliée à la ligne électrique	Faire appel au gérant.
	L'interrupteur principal n'est pas pressé.	Mettre la machine sous tension avec l'interrupteur principal.
La machine ne fonctionne pas.	Aucun message sur l'afficheur.	Contacter le gérant.

8 LEVAGE ET STOCKAGE

Toutes les opérations décrites sous cette rubrique sont de la compétence exclusive du gérant ou du technicien spécialisé qui devront organiser toutes les séquences opérationnelles et veiller à ce que les moyens utilisés soient conformes aux normes en vigueur en matière de sécurité.

8.1 Levage

Au cours du levage et du transport, la machine doit rester à la verticale conformément aux instructions imprimées sur l'emballage.
Effectuer le levage et le positionnement avec précaution.
Ne pas secouer la machine.

S'assurer que personne ne stationne dans le champ d'action des opérations de levage et transport de la charge. En cas de difficultés, faire appel à un assistant chargé de contrôler les mouvements à effectuer.

8.2 Stockage

Le lieu choisi pour le stockage de la machine doit répondre aux conditions ambiantes suivantes :
- température mini : supérieure à 4°C.
- température maxi : inférieure à 40°C
- humidité maxi : inférieure à 95%

La machine est emballée dans des cartons en polystyrène expansé.

Attention ! Etant donné le poids total de l'emballage, il est interdit de superposer plus de trois machines. La machine doit être stockée , dans son emballage d'origine, dans des lieux NON humides et/ou poussiéreux.

9 INSTALLATION

Toutes les opérations décrites sous cette rubrique sont de la compétence exclusive du gérant ou du technicien spécialisé qui devront organiser toutes les séquences opérationnelles et veiller à ce que les moyens utilisés soient conformes aux normes en vigueur en matière de sécurité.

9.1 Consignes de sécurité

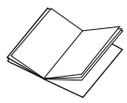
- Lire attentivement le manuel d'instruction et dans sa totalité.
- Le branchement électrique doit être effectué conformément aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.
- La prise pour le branchement de la machine doit être :
  - conforme au type de fiche dont la machine est équipée;
  - dimensionnée pour respecter les données de la plaquette signalétique sur le fond de l'appareil.
  - reliée à un équipement de mise à la terre.
- Le codon d'alimentation ne doit pas :
  - entrer au contact de liquides quels qu'ils soient . Danger d'électrocution et/ou d'incendie, être écrasé et/ou toucher des surfaces coupantes ;
  - être utilisé pour déplacer la machine ,
  - être utilisé s'il est abîmé ;
  - être manipulé avec des mains humides ou mouillées ;
  - être enroulé sur lui-même quand la machine est en fonction ;
  - être modifié.
- Il est interdit de :
  - Installer la machine en plein air et dans des modalités différentes de ce qui est décrit sous la rubrique 9.
  - Utiliser la machine à proximité de substances inflammables et/ou explosibles.
  - Laisser à la portée des enfants des sachets en plastique, polystyrène, clous etc. étant donné qu'ils représentent des sources de danger potentiel.
  - Laisser les enfants jouer à proximité de la machine
  - Utiliser des pièces détachées non recommandées par le constructeur.
  - Apporter des modifications techniques à la machine
  - Immerger la machine dans un liquide quel qu'il soit.
  - Laver la machine avec un jet d'eau.
  - Utiliser la machine de manière impropre.
  - Installer la machine au-dessus d'autres appareils.
  - utiliser la machine dans une atmosphère explosible, agressive ou à haute concentration de poussières ou substances huileuses en suspension dans l'air ;
  - utiliser la machine dan une atmosphère à risque d'incendie ;
  - utiliser la machine pour obtenir des boissons inappropriées aux caractéristiques de celle-ci ;
- Avant de nettoyer la machine, vérifier si la fiche est branchée sur la prise de courant ; ne pas la laver avec de l'essence et/ou des solvants quelle que soit leur nature.
- Ne pas placer la machine à proximité d'installation de chauffage (poêles ou radiateurs).
- En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO_2). Ne pas utiliser d'eau ou d'extincteurs à poudre.

9.2. Fonctions d'arrêt

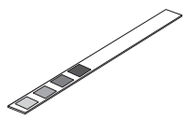
L'interrupteur général a la fonction d'arrêter la machine.

9.3. Liste des accessoires fournis

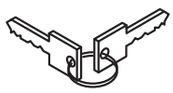
Manuel : instructions pour l'utilisation de la machine



Test de dureté de l'eau : test rapide pour vérifier la dureté effective de l'eau utilisée pour obtenir les boissons , ce test est très important pour définir la dureté de l'eau à sélectionner sur la machine.



Clé du réservoir d'eau : permet d'interdire l'accès du réservoir d'eau aux personnes non autorisées.



9.4. Montage

Il est interdit d'installer la machine en plein air et dans des locaux où sont utilisés des jets d'eau et de vapeur.

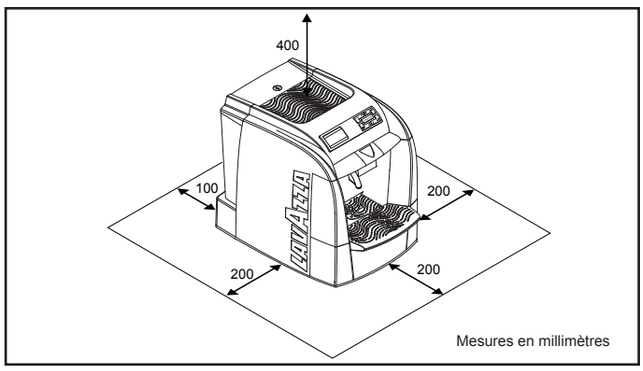
Les champs magnétiques ou des machines électriques à proximité de la machine peuvent générer des perturbations à l'origine d'erreurs de fonctionnement de la commande électronique de la machine.

Important. A des températures avoisinant 0°C, les pièces à l'intérieur de la machine qui contiennent de l'eau risquent de geler. Ne pas utiliser la machine dans de telles conditions.

Pour un bon fonctionnement de la machine, veiller à ce que :
- la température du local soit comprise entre 10 et 40°C.
- l'humidité maximale ne dépasse pas 90%
- le local ait été préparé pour recevoir la machine ;
- la table sur laquelle machine sera installée soit mise à niveau, solide et stable ; l'inclinaison du plan chauffe-tasse ne peut dépasser 2° ;
- le local soit suffisamment éclairé, aéré, propre et la prise de courant facile d'accès.

L'utilisateur doit pouvoir accéder à la machine et à la prise courant sans aucune contrainte tout comme il doit pouvoir quitter immédiatement les lieux en cas de nécessité. Il faut donc laisser tout autour de la machine et devant la prise un espace suffisant pour pouvoir y accéder librement.

Le dessin ci-contre reporte l'espace nécessaire pour pouvoir accéder librement :
- au panneau de commande situé sur la partie frontale de la machine
- aux groupes pour une réparation de panne.



Après avoir déposé la machine emballée sur son emplacement, procéder comme suit .
- vérifier si la machine n'a pas souffert pendant le transport : l'emballage d'origine doit être fermé et en bon état ;
- ouvrir l'emballage ;
- vérifier l'état et le modèle de la machine contenu dans l'emballage ,
- contrôler le contenu du paquet accessoires, joint à la machine (voir 9.3 Liste des accessoires fournis dans le kit) ,
- sortir la machine de son emballage d'origine ;
- libérer la machine du reste de l'emballage ;
- soulever la machine et la placer sur la table prévue à cet effet.

9.5. Mise à la décharge de l'emballage

L'emballage ouvert, il est recommandé de diviser les matériaux utilisés pour l'emballage par catégorie et de les mettre à la décharge conformément aux normes en vigueur dans le pays de destination.

Il est recommandé de conserver l'emballage. En cas de futurs déplacements, il peut être réutilisé.

9.6. Branchement électrique

Cette opération ne peut être effectuée que par un technicien spécialisé ou par le gérant.

Cette machine a été conçue pour fonctionner sous une tension monophasée dont la valeur est indiquée sur sa plaquette signalétique (1.4 Plaquette signalétique de la machine).

Avant de brancher la fiche dans la prise de courant, vérifier si l'interrupteur général est sur "0".
Le branchement électrique de la machine est à la charge et sous la responsabilité du gérant.

Pour le branchement de la machine sur la ligne électrique, il faut tenir compte :
- des lois et des normes techniques en vigueur dans le pays au moment de l'installation ,
- des données reportées sur la plaquette signalétique de la machine.

Attention . la prise électrique doit se trouver dans un endroit facile d'accès pour l'utilisateur de manière à ce qu'il puisse débrancher facilement la machine en cas de nécessité.

Il est interdit :
- **d'utiliser une rallonge**
- **de remplacer la fiche d'origine**
- **d'utiliser un adaptateur.**

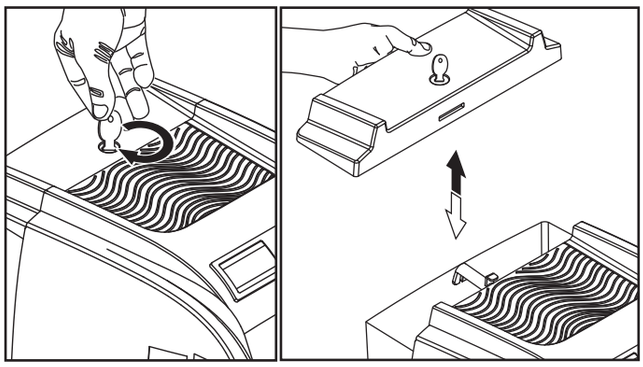
9.7. Remplir le réservoir d'eau

Avant de mettre la machine en service, il faut remplir le réservoir d'eau avec de l'eau froide potable.

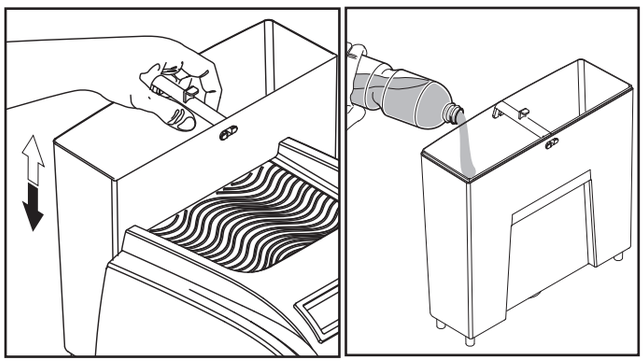
Attention ! Le réservoir doit être rempli uniquement avec de l'eau froide potable. De l'eau chaude, de l'eau pétillante ou autres liquides pourraient abîmer la machine.

Le réservoir d'eau ne peut être rempli que par le gérant ou par un technicien spécialisé.

Ouvrir le couvercle du réservoir d'eau avec la clé fournie avec la machine puis le soulever.



Retirer le réservoir d'eau de son logement avec la poignée.



Remplir le réservoir avec de l'eau froide potable.

Pendant le remplissage du réservoir, ne jamais dépasser le niveau maxi.

Après avoir rempli le réservoir d'eau, le remettre dans son logement puis contrôler si la position est correcte. Si la position est correcte, le robinet situé dans la base s'ouvre.

Reposer le couvercle sur le réservoir d'eau.

Fermer le couvercle à clé.

A ce stade, la machine est prête à être mise sous tension et à distribuer des boissons.

9.8 Réglage de la dureté de l'eau

Ce réglage permet de sélectionner la dureté de l'eau utilisée par la machine. Grâce à ce paramètre, la machine sera en mesure de signaler à un moment donné qu'un cycle de détartrage est nécessaire.

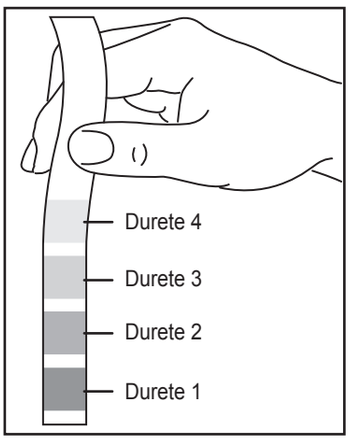
Attention. Pour effectuer ce réglage, lire attentivement la rubrique 10.

L'eau courante est plus ou moins calcaire suivant les régions.

Pour cette raison, l'appareil peut être réglé suivant le degré de dureté de l'eau du lieu où il est utilisé. L'échelle va de 0 à 4.

L'appareil a déjà été programmé sur une valeur standard (dureté 1).
La dureté de l'eau dans l'appareil devrait être réglée suivant la teneur en calcaire et le degré de dureté de l'eau qui se mesure avec la languette fournie avec la machine.

Plonger la languette un instant (1 seconde) dans de l'eau et la secouer légèrement. Après une minute, les résultats du test sont visibles sur la languette.



DURETE 4 (dure)
DURETE 3 (moyenne)
DURETE 2 (douce)
DURETE 1 (très douce)
DURETE 0 (contrôle détartrage inhibé)

Après avoir effectué le test, programmer la valeur correspondante sur la machine.

10 PROGRAMMER LA MACHINE

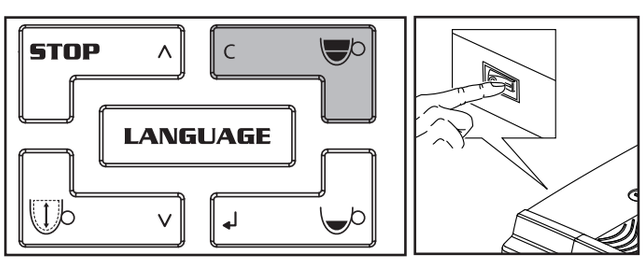
Toutes les opérations décrites sous cette rubrique sont de la compétence exclusive du gérant ou du technicien spécialisé qui devront organiser toutes les séquences opérationnelles et veiller à ce que les moyens utilisés soient conformes aux normes en vigueur en matière de sécurité.

Le technicien spécialisé ou le gérant peuvent modifier certains paramètres de fonctionnement de la machine en fonction des exigences personnelles de l'utilisateur.

Les menus disponibles sont deux :
1 Menu de programmation
2 Menu de service

10.1 Menu de programmation

Pour accéder au menu de programmation, procéder comme suit .
1 Mettre la machine hors tension avec l'interrupteur général
2 Presser le bouton Café léger et simultanément mettre la machine sous tension avec l'interrupteur général.



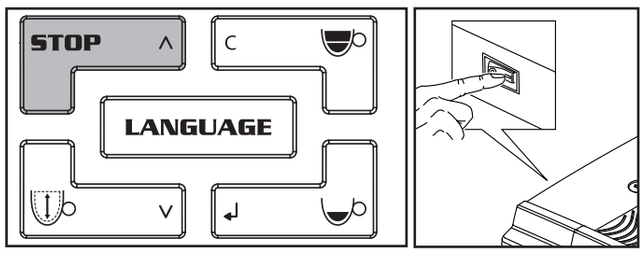
Pour en savoir plus sur les fonctions de ce menu, voir la rubrique 10.4.

⚠ **Le menu doit être protégé par un mot de passe.**

⚠ **Le mot de passe doit être programmé au cours de la première mise en fonction de la machine de manière à empêcher l'accès aux personnes non agréées.**

10.2 Menu de service

Pour accéder au menu de service, procéder comme suit .
1 Mettre la machine hors tension avec l'interrupteur général.
2 Presser le bouton de STOP et simultanément mettre la machine sous tension avec l'interrupteur général.



Pour en savoir plus sur les fonctions de ce menu, voir la rubrique 10.5.

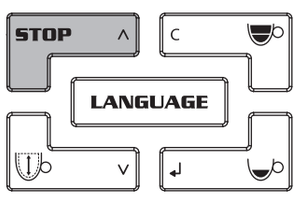
⚠ **Le menu doit être protégé par un mot de passe.**

⚠ **Le mot de passe doit être programmé au cours de la première mise en service de la machine de manière à empêcher l'accès aux personnes non autorisées.**

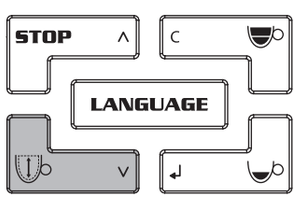
10.3 Commandes programmation

Quand on accède aux menus de programmation et de service de la machine, les touches du clavier ont une fonction différente.

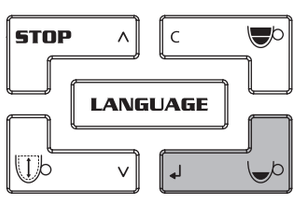
Touche
"page vers le haut/modifier"
Cette touche permet de :
1 passer d'une page à l'autre du menu ;
2 modifier les paramètres rendus éditables avec la touche "**sélection/valider**".



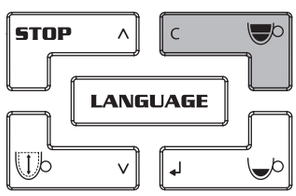
Touche
"page vers le bas/modifier"
Cette touche permet de :
1 passer d'une page à l'autre du menu ;
2 modifier les paramètres rendus éditables avec la touche "**sélection/valider**".



Touche
"sélectionner/modifier" (ENTER)
Cette touche permet de :
1 sélectionner la fonction affichée;
2 rendre éditable un paramètre/valeur ;
3 valider le paramètre/valeur éditable .



Touche
"ESC"
Cette touche permet de quitter le programme sans modifier le paramètre édité ou sélectionné.



10.4 Schéma menu programmation

Menu		Notes
Mot de passe		Demandée uniquement si autre que 0.
0. Sortie		Quitter avec ENTER.
1. Identification	1.1. Code machine	Numéro signalétique de la machine.
	1.2. Modèle	Lecture uniquement
	1.3. Version	Lecture uniquement
	1.4. Asset Number	Numéro signalétique du gérant.
2. Réglages	2.1. Températures 2.1.1. Température std Par défaut : 100°C	Température d'exercice, machine "chaude".
	2.2. Programm. Doses 2.2.1. Dose café expr. Par défaut : 150 2.2.2. Dose café long Par défaut : 250	Dose boisson forte (paramètre numérique sans rapport physique ex. cc) Dose boisson légère (paramètre numérique sans rapport physique ex. cc)
	2.3. Préinfusion Par défaut. Moyenne	Durée pré-infusion
	2.4 Rinçage Par défaut: No	Pour activer/désactiver le rinçage à la mise sous tension (uniquement si machine froide)
	2.5 Détartrage 2.5.1 Dureté de l'eau Par défaut : 1	Echelle : 0-4 Paramétrage de la dureté de l'eau pour déterminer la période du détartrage 0 = le contrôle de détartrage est inhibé
	2.5.2 Avertiss. détartr Par défaut : OUI	Pour activer/désactiver l'avertissement sur afficheur de l'alarme détartrage.
	2.6. Attention filtre Par défaut : No	Pour activer/désactiver l'indication sur l'afficheur de l'alerte pour le remplacement du filtre.
	2.7. Crédits 2.7.1 Ctrl crédits Par défaut : No	Pour activer/désactiver le contrôle des boissons par le biais de la gestion des crédits.
	2.7.2 Attention créd.i Par défaut : No	Pour activer/désactiver l'affichage de l'alarme "Crédits insuffisants" et "Crédits finis"
	2.8. Syst. Paiement 2.8.1. Activ. système Par défaut : No 2.8.2. Afficher crédit Par défaut : No	Pour activer/désactiver la commande des boissons par le biais d'une boîte à jetons externe. Pour activer/désactiver la visualisation du crédit introduit dans la boîte à jetons.
	2.9 Contrôle du marc Default: OUI	Validation/Invalidation de la distribution sans contrôler le nombre de capsules utilisées à l'intérieur du tiroir à marc.
3 Economie énergie	3.1 Stand-by actif Par défaut : No	Pour activer ou désactiver la fonction de stand-by
	3.2 Retard stand-by Par défaut : No	Temps après la dernière utilisation pour mise hors tension, en stand-by
	3.3 Lundi 3.3.1 Sous tension Par défaut : 08.00 3.3.2 Hors tension Par défaut : 20.00	Permet de régler l'heure de mise sous tension et l'heure de mise hors tension de la machine le lundi.
	3.4 Mardi 3.4.1. Mise sous tension 3.4.2. Mise hors tension	Permet de régler l'heure de mise sous tension et l'heure de mise hors tension de la machine le mardi.
	3.5 Mercredi 3.5.1. Mise sous tension 3.5.2. Mise hors tension	Permet de régler l'heure de mise sous tension et l'heure de mise hors tension de la machine le mercredi.
	3.6 Jeudi 3.6.1. Mise sous tension 3.6.2. Mise hors tension	Permet de régler l'heure de mise sous tension et l'heure de mise hors tension de la machine le jeudi.
	3.7 Vendredi 3.7.1. Mise sous tension 3.7.2. Mise hors tension	Permet de régler l'heure de mise sous tension et l'heure de mise hors tension de la machine le vendredi.
	3.8 Samedi 3.8.1. Mise sous tension 3.8.2. Mise hors tension	Permet de régler l'heure de mise sous tension et l'heure de mise hors tension de la machine le samedi.
	3.9 Dimanche 3.9.1. Mise sous tension 3.9.2. Mise hors tension	Permet de régler l'heure de mise sous tension et l'heure de mise hors tension de la machine le dimanche.
4. Sécurité	4.1 Mot de passe Par défaut . 000000	Paramétrer le mot de passe d'accès à la programmation (6 chiffres)
	4.2 PIN entretien Par défaut . 0000	Paramétrer le mot de passe d'accès au menu de service (4 chiffres)
5. Régl. par défaut		Avec OUI, le système reprend toutes les valeurs définies par défaut.

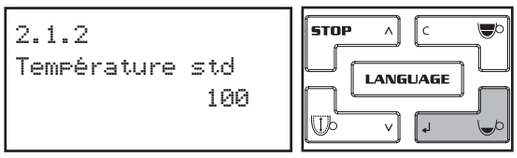
10.5 Schéma menu de services

Menu		Notes
Mot de passe		Demandé uniquement si autre que 0.
0. Quitter		Pour quitter, presser ENTER
1. Horloge/Date	1.1. Horaire	Pour paramétrer l'heure courante
	1.2. Date 1.2.1. Jour 1.2.2. Mois 1.2.3. An 1.2.4. Jour semaine	
2. Listes de contr.	2.1. Dernière init.	Lecture uniquement – Date et Heure dernière initialisation
	2.2. Dernièr RAZ	Lecture uniquement – Date et heure du dernier reset.
	2.3. P1 depuis RAZ	N.bre de produits type 1 (expresso) depuis le dernier reset
	2.4. P2 depuis RAZ	N.bre de produits type 2 (café léger) depuis le dernier reset
	2.5. P3 depuis RAZ	N.bre de produits type 3 (cycle libre) depuis le dernier reset
	2.6. P1 depuis init	N.bre de produits type 1 (expresso) depuis le début de vie de la machine
	2.7. P2 depuis init	N.bre de produits type 2 (café léger) depuis le début de vie de la machine
	2.8. P3 depuis init	N.bre de produits de type 3 (Cycle libre) depuis le début de vie de la machine
	2.9. RAZ liste contr.	Avec oui, les compteurs partiels sont mis à zéro.
3. Détartrage	3.1. Qté restante	Il s'agit de la quantité d'eau servant à la préparation des boissons qui reste avant le prochain détartrage (valeur exprimée en litres).
	3.2. Dernier détartr.	Date et heure du dernier détartrage.
	3.3. Exécuter mainten	Presser Enter pour exécuter le détartrage.
4. Lavage filtre		On effectue le lavage du filtre nouveau installé dans la machine.
5. Défauts	5.1. Journal défauts 5.1.1 Affichage des erreurs avec les flèches haut/bas	Faire défiler les dernières N erreurs : indice 0 = erreur plus ancienne. Accès uniquement s'il y a au moins une erreur.
	5.2. RAZ journal	Avec oui, la liste des dernières erreurs est effacée.
	5.3. RAZ défauts	Avec oui, les éventuelles conditions de Hors Service sont effacées.
6. Crédits	6.1. Ajouter crédits 0	Cette valeur indique le nombre de crédits que l'on souhaite ajouter à ceux présents en machine.
	6.2. Annuler créditsi Par défaut : No	Avec "Oui", tous les crédits en machine sont annulés.
	6.3. Niveau d'alarme 0	Cette valeur indique la quantité de crédits restants. Quand les crédits descendent en dessous de ce nombre, le message "Crédits insuffisants" apparaît. **Nota bene : Le message n'est affiché que si cette fonction a été activée.**

10.6 Modifier un paramètre

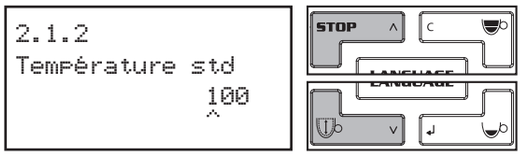
Tous les paramètres éditables peuvent être modifiés très simplement.

Quand la page qui reporte la valeur que l'on souhaite modifier est affichée, presser "Enter".



Attention ! Quand vous modifiez un paramètre de fonctionnement de la machine, sachez que vous modifiez les paramètres de fonctionnement paramétrés par le constructeur pour un fonctionnement optimal de la machine.

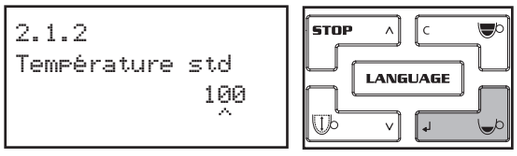
La valeur est rendue éditable et sous le chiffre à éditer apparaît le symbole "^".



Presser les boutons pour modifier la valeur.

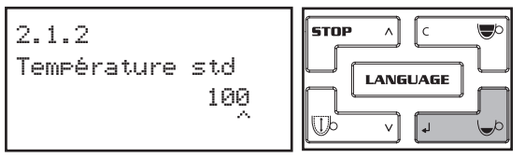
Quand la valeur souhaitée est affichée, presser "ENTER" pour la valer.

La valeur est mémorisée et le chiffre suivant est rendu éditable.



Quand la valeur souhaitée est affichée, presser le bouton.

La valeur est mémorisée et le chiffre suivant est rendu éditable.



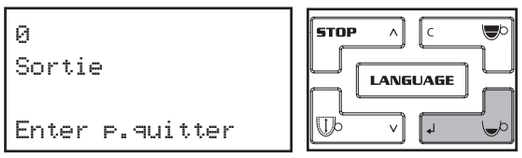
Quand la valeur souhaitée est affichée, presser le bouton.

De cette façon, le symbole "^" disparaît et les valeurs paramétrées sont rendues actives uniquement quand on quittera la programmation.

10.7 Quitter la programmation

Pour quitter la programmation, on doit voir sur l'afficheur la page-écran suivante.

Quand l'écran affiche cette page-écran, presser le bouton.



11 NETTOYER LA MACHINE

Toutes les opérations décrites sous cette rubrique sont de la compétence exclusive du gérant ou du technicien spécialisé qui devront organiser toutes les séquences opérationnelles et veiller à ce que les moyens utilisés soient conformes aux normes en vigueur en matière de sécurité.

Attention. Avant toute opération d'entretien et/ou de nettoyage, mettre la machine hors tension, la débrancher de l'alimentation électrique puis attendre qu'elle refroidisse.

Pour obtenir des boissons d'excellente qualité et un parfait fonctionnement de la machine, suivre les instructions contenues dans ce manuel.

Les composants non démontables et la machine même doivent être nettoyés uniquement avec de l'eau froide ou tiède, sauf instruction différente, avec une éponge non abrasive et un chiffon humide (cette opération ne doit pas être effectuée sur les composants électriques).

- Ne pas utiliser de détergent ou solvant qui pourrait en modifier la forme ou la fonctionnalité.
- Ne pas immerger la machine dans de l'eau ou d'autres liquides : la machine s'abîmera.
- Ne pas laver les composants de la machine dans le lave-vaisselle.
- Bien sécher à la main les composants de la machine ; ne pas les sécher dans un four traditionnel ou à micro-ondes.
- Ne pas utiliser de jets d'eau directs.
- Toutes les pièces à nettoyer sont faciles d'accès et ne requièrent pas l'utilisation d'outils.
- Un entretien et un nettoyage réguliers préservent et maintiennent la machine en bon état plus longtemps et garantissent le respect des normes hygiéniques normales.

Important. Effectuer les interventions d'entretien sur la machine en suivant la périodicité reportée sous la rubrique 11.1 de ce manuel, dans la table d'entretien ordinaire.

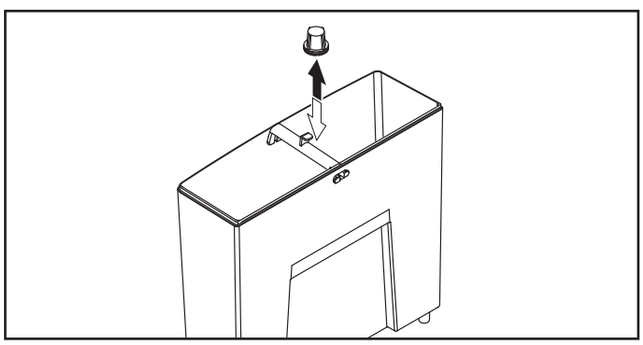
11.1 Périodicité du nettoyage

Pour un bon fonctionnement de l'appareil, il est recommandé d'effectuer les opérations de nettoyage et d'entretien comme l'indique la table suivante.

Opérations à effectuer	Au moment de la constatation	A chaque remplissage	Tous les deux remplissages
Vider et nettoyer le bac à marc.	■	■	
Nettoyer le chargeur des capsules.			■
Nettoyer le réservoir d'eau.		■	

11.2 Nettoyer le réservoir d'eau

Le réservoir d'eau doit être nettoyé à chaque remplissage.

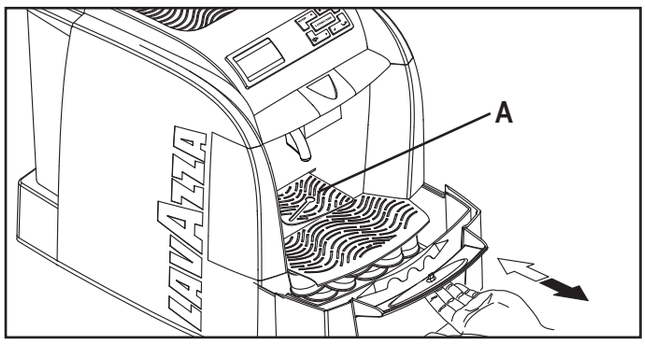


Contrôler l'état de propreté du filtre du réservoir.
Le filtre peut être nettoyé avec de l'eau chaude.
Pour remontre le filtre, effectuer une légère rotation.

11.3 Nettoyer le bac à marc

Le bac à marc doit être vidé et nettoyé chaque fois que la machine le signale. Pour effectuer cette opération, voir la rubrique 4.7.

Quand on effectue l'entretien de la machine, il est recommandé de déposer le bac à marc et de bien le nettoyer.



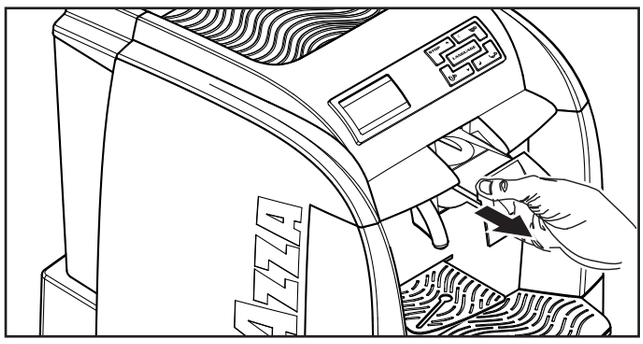
A cette occasion, il est recommandé de nettoyer les grilles d'appui des tasses, petites et grandes.

Vérifier si le support des tasses (A) peut tourner librement sans effort.

11.4 Nettoyer le chargeur des capsules

Vérifier l'état du chargeur des capsules et, le cas échéant, le nettoyer avec un chiffon imbibé d'eau.

⚠ **Attention. N'utilisez pas de savon pour nettoyer la porte : vous pourriez avoir des difficultés à en éliminer les résidus.**



Vérifier si le chargeur s'ouvre sans effort.

11.5 Détartrage

⚠ **Attention.**
Il est absolument interdit d'utiliser du vinaigre : vous risquez d'abîmer la machine.

Le détartrage sert à éliminer toutes les incrustations de calcaire des surfaces et orifices du circuit hydraulique, garantissant ainsi le parfait fonctionnement des robinets, groupe de chauffe et d'autres éléments importants.

⚠ **Important. Etant donné la complexité du circuit hydraulique de la machine, le cycle de détartrage décrit ici ne porte pas sur toutes les conduites. Sont exclus les composants comme le groupe distributeur et le robinet en plastique qui lui est relié.**

L'opération de détartrage doit être effectué régulièrement tous les 3-4 mois. Dans les régions où l'eau est très calcaire, nous conseillons un détartrage plus fréquent.

Pour rappeler à l'utilisateur qu'il doit effectuer le détartrage, cette machine est équipée d'un compteur prévu à cet effet. Activé, ce compteur contrôle la quantité d'eau utilisée pour les boissons et signale à l'opérateur qu'il doit effectuer le détartrage immédiatement.

Dans ce cas, l'afficheur signale le message ci-contre.

```
10:30  11 Fev 04
Prêt à fonction.

Détartrer
```

Quand ce message apparaît, la machine ne se bloque pas. Il est recommandé toutefois d'effectuer le détartrage le plus rapidement possible.

Accéder au menu de service, voir rubrique 10.2. Sélectionner le menu de détartrage.

```
3
Détartrage
```

Sélectionner l'élément "Exécuter maintenant" pour effectuer le détartrage.

```
3.3.
Exécuter mainten
```

⚠ **Nota bene : le cycle de détartrage ne peut et ne doit pas être interrompu.**

La machine met le chauffe-eau à la bonne température pour effectuer correctement le cycle de détartrage ; si la machine vient d'être allumée, le chauffe-eau sera préchauffé ; si la machine est chaude, elle effectue un cycle de refroidissement automatique en faisant couler de l'eau dans le bac à gouttes.

```
Détartrage

Chauffage
Attendre...
```

Diluer le produit détartrant dans de l'eau, voir les instructions sur l'emballage du produit.

i **Note : pour le détartrage de la machine il est conseillé d'utiliser au maximum 1 litre de cette solution.**

```
Détartrage
Ins.détartrant

Ent. p.démarrer
```

⚠ **Attention. Le produit détartrant doit être de type non toxique et/ou non nocif, indiqué pour machines à café.**

Introduire la solution détartrante dans le réservoir et introduire le réservoir dans la machine.

La solution détartrante arrive jusque dans le bac à marc ; vider le bac à marc avant de commencer le cycle de détartrage.

Presser la touche “ENTER” pour commencer le cycle de détartrage , la machine commence le cycle automatique de détartrage.

```
Détartrage
en cours

Attendre...
```

```
Détartrage
en cours
Rincage
Remplir d’eau
```

Quand ce message apparaît, la machine a terminé la solution détartrante à l’intérieur du réservoir d’eau.

Déposer le réservoir, bien le laver et le remplir d’eau potable froide.
Replacer le réservoir sur la machine.

Vider le bac à marc de la solution détartrante avant de commencer le cycle de rinçage.

```
Détartrage
en cours
Rincage
Ent. p.démarrer
```

Presser la touche “Valider” pour commencer le cycle de rinçage des circuits internes , la machine commence le cycle automatique de rinçage.

```
Détartrage
en cours
Rincage
Attendre...
```

Quand ce message apparaît, la machine a terminé le cycle automatique de rinçage des circuits.

```
Détartrage
Exécutée
```

Vider le bac à marc de l’eau de rinçage avant de commencer le fonctionnement normal de la machine.
Nota : les compteurs pou l’exécution du détartrage se remettent à zéro automatiquement.

Quitter le menu de service. La machine se met en fonctionnement normal.

12 DEMOLITION DE LA MACHINE

La mise à la décharge des déchets produits par la démolition de la machine devra être effectuée dans le respect de l’environnement pour ne pas polluer le sol, l’eau et l’air.

Toujours respecter les normes locales en vigueur en la matière.

Mettre le distributeur hors service en coupant le cordon d’alimentation.

Livrer la machine hors d’usage à un centre de déchets approprié.

Important.
La batterie présente sur la carte électronique doit être déposée de l’appareil avant sa mise à la décharge.
La mise à la décharge des batteries doit être effectuée dans le respect des réglementations en la matière.

1 ALLGEMEINES 46

1.1 Sachgemäßer Gebrauch der Maschine 46
1.2 Benutzungshinweise 46
1.3 Gebrauch dieser Bedienungsanleitung 46
1.4 Kennzeichnung der Maschine 47
1.5 Technische Angaben 47
1.6 Restrisiken 47

2 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN 47

3 LEGENDE DER MASCHINENBESTANDTEILE 48

3.1 Beschreibung des Bedienfeldes 48

4 GEBRAUCH DER MASCHINE 48

4.1 Einschalten der Maschine 48
4.2 Sprache des Displays 48
4.3 Verwendung von kleinen und großen Tassen sowie Gläsern ... 48
4.4 Einfüllen der Kapseln 48
4.5 Kaffee-/Produktausgabe 49
4.6 "STOPP" Kaffee-/Produktausgabe 49
4.7 Leeren der Kaffeesatzschublade 49
4.8 Benutzung des Münzautomaten (Sonderausstattung) 50

5 REINIGUNG DER MASCHINE 50

6 ENTKALKEN 50

7 MELDUNGEN DER MASCHINE 51

8 HANDLING UND EINLAGERUNG 52

8.1 Handling 52
8.2 Einlagerung 52

9 INSTALLATION 52

9.1 Sicherheitsvorschriften 52
9.2. Abschaltfunktionen 52
9.3. Zubehör im Lieferumfang 52
9.4. Montage-Aufstellen 52
9.5. Entsorgung der Verpackung 53
9.6. Stromanschluss 53
9.7. Füllen des Frischwasserbehälters 53
9.8 Wasserhärte einstellen 53

10 PROGRAMMIERUNG DER MASCHINE 54

10.1 Programmiermenü 54
10.2 Servicemenü 54
10.3 Programmiersteuerungen 54
10.4 Aufbau des Programmiermenüs 55
10.5 Schema Servicemenü 55
10.6 Parameteränderung 56
10.7 Programmierung verlassen 56

11 REINIGUNG DER MASCHINE 56

11.1 Reinigungstabelle 56
11.2 Reinigung des Wasserbehälters 56
11.3 Reinigung der Kaffeesatzschublade 57
11.4 Reinigung des Kapseldeckels 57
11.5 Entkalken 57

12 ENTSORGUNG DER MASCHINE 58

1 ALLGEMEINES

1.1 Sachgemäßer Gebrauch der Maschine

Mit dieser Maschine können folgende Getränke automatisch ausgegeben werden:
- Kaffee und Espresso, zubereitet mit LAVAZZA Kapseln
- heiße Getränke mit entsprechenden LAVAZZA Kapseln

Diese Maschine mit elegantem Design ist für den Einsatz in Büros und Kleinbetrieben ausgelegt.

Wichtig

Bei unsachgemäßem Gebrauch erlischt jeglicher Garantieanspruch und der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Sach- und Personenschäden.

Als unsachgemäßer Gebrauch gilt:
- **jeder andere Gebrauch als der vorgesehene und/oder jede andere Gebrauchsweise als in dieser Anleitung beschrieben;**
- **Eingriffe aller Art an der Maschine, die im Gegensatz zu den nachfolgenden Anweisungen stehen;**
- **jeder Gebrauch nach mutwilligen Änderungen an Bestandteilen und/ oder Sicher-heitsvorrichtungen der Maschine;**
- **Verwendung von anderen Kapseln als die von der Fa. LAVAZZA gelieferten;**
- **Installation der Maschine im Freien.**

In diesen Fällen werden die Reparaturen der Maschine dem Benutzer in Rechnung gestellt.

1.2 Benutzungshinweise

In dieser Bedienungsanleitung werden als Hinweise auf die verschiedenen Gefahrenstufen oder Kompetenzen drei verschiedene Symbole verwendet.

Das Warndreieck weist auf alle wichtigen Anweisungen für die Sicherheit der Benutzer der Maschine hin. Halten Sie sich wegen der Verletzungsgefahr strikte daran!

In dieser Bedienungsanleitung werden als Hinweise auf die Kompetenzen jedes Benutzers verschiedene Symbole verwendet.

Benutzer:

Person, die die Maschine zur Ausgabe von Getränken verwendet. Diese Person ist NICHT befugt, Operationen durchzuführen, die in den Kom-petenzbereich des Betreiber oder des Technikers gehören. Falls der Benutzer Störungen und/oder Defekte an der Maschine feststellt, muss er sich ausschließlich an den Betreiber wenden.

Betreiber:

Unternehmen oder Person, die für die normale Installation, Inbetriebnahme und Ausschaltung, das Auffüllen und die Reinigung der Maschine innen und außen zuständig ist. Falls der Betreiber Störungen an der Maschine feststellt, muss er sich an den Wartungsfachmann wenden.

Techniker:

Qualifizierte Fachleute für die Wartung und den Service der Maschine. Der Techniker kann alle in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Arbeiten ausführen, ohne ausdrücklich dazu autorisiert zu werden.

Mit diesem Symbol werden Informationen gekennzeichnet, auf die besonders geachtet werden muss und welche die Leistung der Maschine verbessern.

1.3 Gebrauch dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil der Maschine und muss genau gelesen werden. Sie enthält Informationen zu Installation, Wartung und den richtigen Gebrauch der Maschine. Bevor Sie irgendwelche Operationen an der Maschine ausführen, lesen Sie die Bedienungsanleitung.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf und legen Sie sie der Maschine immer bei, wenn sie von anderen Personen benutzt wird.
Falls die Bedienungsanleitung verloren geht oder beschädigt ist, bestellen Sie bei Ihrem Betreiber umgehend eine Kopie.

Für weitere Fragen oder bei Problemen, die nicht ganz oder im Detail in der vorliegenden Bedienungsanleitung beschrieben sind, wenden Sie sich bitte an den Betreiber.

1.4 Kennzeichnung der Maschine

Die Maschine ist mit dem Namen des Modells und der Seriennummer auf dem Typenschild gekennzeichnet.

Das Typenschild umfasst folgende Angaben:
- Hersteller
- CE-Zeichen
- Automatenmodell
- Seriennummer
- Baujahr
- einige Baumerkmale:
  - Speisespannung (V).
  - Frequenz (Hz).
  - Leistungsaufnahme (W).

Anmerkung: Bei Anfragen an den Betreiber immer die Angaben auf dem Typenschild angeben.

1.5 Technische Angaben

Nennspannung
Siehe Typenschild auf der Unterseite der Maschine
Nennleistung
Siehe Typenschild auf der Unterseite der Maschine
Stromzufuhr
Siehe Typenschild an der Unterseite der Maschine
Material Maschinengehäuse
Kunststoff
Abmessungen (L x H x T)
327 x 391 x 473 (mm)
Gewicht
ca. 10,5 kg
Kabellänge
1,2 m
Inhalt Wasserbehälter
4 Liter
Inhalt Kaffeesatzschublade
25 Kapseln
Kapseltyp
Lavazza
Bedienfeld
Frontal
Schallpegel A:
unter 70dB
Pumpendruck
Max 1,5MPA (15,0 bar)
Betriebsbedingungen
Min. Temperatur: 10°C
Max. Temperatur: 40°C
Max. Feuchtigkeit: 95%
Sicherheitsvorrichtungen
Sicherheitsventil Heizung
Sicherheitsthermostat

Technische Änderungen der Konstruktion und Ausführung sind aufgrund von Weiterentwicklungen der Maschine vorbehalten.

Die Maschine entspricht der europäischen Richtlinie 89/336/CEE (Gesetzesdekret 476 vom 04.12.92), über die Funkentstörung.

1.6 Restrisiken

Der Kaffeeauslauf ist nicht mit einem Schutz vor Verbrennungen mit heißem Kaffee oder heißen Getränken ausgerüstet.

2 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Stromführende Teile nie mit Wasser in Verbindung bringen: Kurzschlussgefahr! Heißes Wasser kann Verbrennungen verursachen!

Sachgemäßer Gebrauch

Die Maschine ist ausschließlich für den Einsatz in Büros und Kleinbetrieben vorgesehen.
Technische Änderungen und unsachgemäßer Gebrauch sind wegen der damit verbundenen Risiken verboten!
Die Maschine darf nur von Erwachsenen in guter körperlicher und geistiger Verfassung gebraucht werden.

Stromanschluss

Die Maschine darf nur vom Betreiber an die entsprechende Stromversorgung angeschlossen werden.

Netzkabel

Die Maschine darf nie mit defektem Netzkabel verwendet werden.
Dem Betreiber sofort melden, wenn das Kabel und/oder der Stecker defekt sind. Das Netzkabel nicht über Ecken und scharfe Kanten ziehen, auf heiße Gegenstände legen und vor heißem Öl schützen. Die Maschine nie am Netzkabel tragen oder ziehen.
Den Stecker nicht am Netzkabel oder mit nassen Händen und Füssen aus der Steckdose ziehen.
Netzkabel nicht von Tischen oder Regalen herunterhängen lassen.

Schutz anderer Personen

Es ist darauf zu achten, dass Kinder nicht mit der Maschine und/oder der Verpackung spielen können.

Verbrennungsgefahr

Den Kaffee-/Produktauslauf nicht berühren.

Notwendiger Platz für den Gebrauch und die Wartung

Die Maschine muss vom Betreiber gemäß den zum Zeitpunkt der Installation der Maschine geltenden Sicherheitsvorschriften installiert werden.
Die Maschine darf nur vom Betreiber verstellt werden. Die Maschine nicht im Freien verwenden. Die Maschine nie auf heiße Oberflächen und in die Nähe von offenem Feuer stellen, da das Gehäuse sonst schmelzen oder auf andere Art beschädigt werden könnte.
Die Maschine nicht in Räumen verwenden, in denen die Temperatur unter 0°C sinken kann. Falls die Maschine doch einmal diese Bedingungen erreichen sollte, den Betreiber für eine Sicherheitskontrolle heranziehen

Reinigung

Vor der Reinigung den Hauptschalter auf OFF (0) stellen, dann den Netzstecker ziehen und die Maschine abkühlen lassen.
Die Maschine darf nicht in Wasser eingetaucht werden! Es ist strikte verboten, die Maschine zu öffnen. Die Maschine nicht mit einem Wasserstrahl reinigen.

Aufbewahrung der Maschine

Wird die Maschine längere Zeit nicht verwendet, sie abstellen und den Stecker ziehen. An einem trockenen Ort und für Kinder unerreichbar aufbewahren. Vor Staub und Schmutz schützen.

Reparaturen/Wartungsarbeiten

Die Maschine bei Störungen, Defekten oder dem Verdacht auf Defekten nach einem Sturz nicht verwenden, sofort den Netzstecker ziehen und den Betreiber oder den Fachtechniker rufen.
Eine defekte Maschine nie in Betrieb setzen. Nur der Betreiber dieses Services und/oder der Techniker dürfen Arbeiten und Reparaturen vornehmen.

Brandfall

Im Fall eines Brandes muss ein Kohlensäurelöscher (CO_2). verwendet werden. In keinem Fall dürfen Wasser oder Pulverlöscher eingesetzt werden.

3 LEGENDE DER MASCHINENBESTANDTEILE (ABB.01)

1 Bedienfeld
2 Deckel zum Einsetzen der Kapseln
3 Kaffee-/Produktauslauf
4 Abtropfrost (kleine Tassen)
5 Abtropfrost (große Tassen)
6 Kapsel- und Abtropfschale
7 Netzkabel
8 Tassenplatte
9 Hauptschalter

3.1 Beschreibung des Bedienfeldes (Abb.02)

10 Taste langer Kaffee	Mit dieser Taste gibt die Maschine einen langen Kaffee aus (Dosis vom Betreiber programmiert).
11 Taste "LANGUAGE"	Ermöglicht die Anzeige der Display-Meldungen in der gewünschten Sprache
12 Taste Espresso	Mit dieser Taste gibt die Maschine einen Espresso aus (Dosis vom Betreiber programmiert).
13 Taste frei Ausgabe	Beim Drücken dieser Taste gibt die Maschine eine vom Benutzer von Hand gesteuerte Menge eines Produkts aus **(die Ausgabe muss vom Benutzer mit der Stopp-Taste gestoppt werden).**
14 Taste Stop Ausgabe	Mit dieser Taste wird die Produktausgabe gestoppt
15 LCD Display	Zeigt den Maschinenzustand, die Störungsmeldungen an und führt den Benutzer durch die verschiedenen Benutzungsphasen.

4 GEBRAUCH DER MASCHINE

4.1 Einschalten der Maschine

Achtung! Der Anschluss an das Stromnetz darf ausschließlich vom Betreiber vorgenommen werden!

Vor dem Einschalten der Maschine überprüfen, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.

Zum Einschalten der Maschine den Hauptschalter auf der Rückseite auf "I" stellen. (Abb.03).

Auf dem Display erscheint:

```
10:30  11 Feb 04

Aufwärm.
Bitte warten...
```

In dieser Phase heizt die Maschine auf.

Wenn die Maschine die ideale Temperatur für die Produktausgabe erreicht hat, erscheint auf dem Display:

```
10:30  11 Feb 04
Bereit

Kaps.einbring
```

Nun ist die Maschine zur Produktausgabe bereit.

Hinweis: Wenn die Maschine an einen Münzautomaten angeschlossen ist, müssen vor Ausgabe des Kaffees/Produkts Münzen eingeworfen werden, bis der verlangte Betrag erreicht ist. Für weitere Erläuterungen siehe Paragraf 4.8.

4.2 Sprache des Displays (Abb.04)

Die Maschine kann die Meldungen in mehreren Sprachen anzeigen.

Zur Auswahl der gewünschten Sprache die Taste "LANGUAGE" solange drücken. Bis die gewünschte Sprache auf dem Display erscheint.

Anmerkung: Die Sprachwahl kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt während des Betriebs erfolgen.

4.3 Verwendung von kleinen und großen Tassen sowie Gläsern

Achtung! Der Gebrauch von über die Roste hinausragenden Behältern ist verboten.

Die Maschine ist zur einwandfreien Ausgabe von Produkten in kleine Tasse, sowie größere Behälter ausgelegt.

Die kleinen und/oder großen Tassen müssen richtig unter den Auslauf gestellt werden.

Anmerkung: Wenn die kleinen und/oder großen Tassen nicht richtig unter den Auslauf gestellt werden, kann das Produkt darüber hinauslaufen.

Kleine Tassen auf den oberen Rost stellen (Abb.05).

Werden große Tassen und/oder Gläser verwendet, müssen diese auf den unteren Rost gestellt und der obere Rost im Gegenuhrzeigersinn weggeschwenkt werden. (Abb.06).

4.4 Einfüllen der Kapseln

Achtung! Zur Ausgabe der gewünschten Produkte dürfen nur die vom Betreiber gelieferten LAVAZZA Kapseln verwendet werden. Jede Kapsel ist für eine einzelne Produktportion bemessen.

Es ist verboten, andere Kapseln als die vom Betreiber gelieferten, sowie Bohnen, Pulver- und/oder Schnellkaffee zu verwenden.

Es ist verboten, die gleiche Kapsel zur Ausgabe von zwei oder mehreren Produkten zu verwenden

Zum Einsetzen der Kapsel muss der Deckel geöffnet werden.
Zum Öffnen den Deckel bis zum Anschlag nach außen ziehen. (Abb.07).

Auf dem Display erscheint:

```
10:30  11 Feb 04

Kaps.einbring
Deckel schliess.
```

Achtung! Die nicht zu weit öffnen.

Von Hand eine Kapsel nehmen und auf den äußersten Teil der Rutsche stellen (Abb.08).

Achtung! Die Kapsel muss wie in der Abbildung gezeigt gestellt werden.

Die Kapsel in die Aufnahme nach Innen schieben (Abb.09).

Anmerkung: Die Kapsel muss ohne Hilfsmittel in die Aufnahme eingesetzt werden. Wenn sie eingesetzt ist, kann sie nicht wieder herausgenommen werden.

Wenn die Kapsel richtig eingesetzt ist, den Deckel schließen (Abb.10).

Auf dem Display erscheint:

```
10:30  11 Feb 04
Bereit

Produkt erlesen
```

.

Achtung! Falls der Deckel klemmen sollte, überprüfen, ob die Kapsel richtig eingesetzt ist.

Es ist verboten, mit den Fingern oder anderen Gegenständen außer einer Lavazza Kapsel in den Deckel einzugreifen.

Nun ist die Kapsel richtig eingesetzt und der Benutzer kann das gewünschte Getränk auswählen.

4.5 Kaffee-/Produktausgabe

Bevor der Kaffe/das Produkt ausgegeben werden, muss überprüft werden, dass:
1 die Maschine aufgeheizt,
2 die Kapsel richtig eingesetzt ist und
3 unter dem Auslauf eine für das gewählte Produkt geeignete Tasse steht;
4 der verlangte Betrag eingeworfen wurde (nur Maschine mit Münzautomat).

Espresso (Abb.12)
Die Taste Espresso drücken, die Maschine gibt den Kaffee automatisch aus und stoppt automatisch, sobald die vom Betreiber voreingestellte Menge erreicht ist.

Langer Kaffee (Abb.13)
Die Taste langer Kaffee drücken, die Maschine gibt den Kaffee automatisch aus und stoppt automatisch, sobald die vom Betreiber voreingestellte Menge erreicht ist.

Freie Produktausgabe (Abb.14)
Die Taste freie Ausgabe drücken und die Maschine gibt automatisch das Produkt aus. Die Ausgabe muss mit der Stopp-Taste gestoppt werden.

Anmerkung: Wird die Ausgabe nicht unterbrochen, kann das Getränk in der Tasse überlaufen. In jedem Fall wird die Ausgabe automatisch gestoppt, wenn die vom Hersteller vorgegebene Höchstmenge erreicht ist.

Die Maschine brüht das Produkt vor.

Auf dem Display erscheint:

```
10:30  11 Feb 04
Vorbrüh

Bitte warten...
```

Anmerkung: Die Kaffeeausgabe kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt mit der Stopp-Taste unterbrochen werden (siehe Abschn. 4.6).

```
10:30  11 Feb 04
im Gange

Stopp zu beenden
```

Am Ende der Ausgabe erscheint am Display:

```
10:30  11 Feb 04
fertig

Bitte warten...
```

Die Maschine wirft die Kapsel automatisch in die Kaffeesatzschublade aus und ist für die nächste Ausgabe bereit.

4.6 "STOPP" Kaffee-/Produktausgabe (Abb.15)

Die Maschine ist so programmiert, dass die Kaffeeausgabe automatisch beendet wird, sobald die vom Betreiber für „Espresso und langen Kaffee" eingestellte Menge ausgegeben ist.

Zum vorzeitigen Beenden der Kaffeeausgabe die STOPP-Taste drücken.

Achtung! Wenn die freie Ausgabe gewählt worden ist, muss diese von Hand beendet werden.

4.7 Leeren der Kaffeesatzschublade

Hinweis: die Kontrolle des Kaffeesatzes obliegt dem Betreiber. In einigen Fällen könnte die Notwendigkeit, den Kaffeesatzbehälter laut Beschreibung in diesem Absatz zu entleeren, nicht auftreten.

Anmerkung: Die Kaffeesatzschublade muss bei eingeschalteter Maschine geleert werden.

Die Maschine meldet, wenn die Kaffeesatzschublade voller Kapseln ist und geleert werden muss.

Die erste Meldung weist den Benutzer darauf hin, dass die Schublade geleert werden muss, die Maschine gibt aber weiter Kaffee aus.

Auf dem Display erscheint:

```
10:30  11 Feb 04
Bereit

Schubl.ausleeren
```

Wird die Schublade nicht gelehrt, stoppt die Maschine nach einigen Ausgabezyklen. In diesem Fall erscheint auf dem Display:

```
10:30  11 Feb 04


Schubl.ausleeren
```

Um weiter Kaffee ausgeben zu können, müssen die leeren Kapseln unbedingt aus der Schublade geleert werden (Abb.16 - Abb.17).

Anmerkung: In der Kaffeesatzschublade werden auch flüssige Rückstände von Kaffee oder anderen Getränken, die vom Kaffeeauslauf herunter tropfen, aufgefangen. Kapseln und Flüssigkeit müssen in einen geeigneten Behälter geleert werden (Abb.18).

Der Kapselsammelbehälter muss in die Kaffeesatzschublade eingesetzt werden, bevor diese in die Maschine geschoben wird.

Nach dem Leeren die Kaffeesatzschublade schließen, auf dem Display erscheint:

```
10:30  11 Feb 04
Bereit

Kaps.einbring
```

In diesem Fall ist die Maschine wieder zur Kaffeeausgabe bereit.

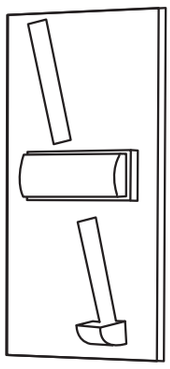
Achtung! Die zu dieser Maschine gehörenden LAVAZZA Kapseln sind Einzeldosen und dürfen nur für die Ausgabe eines einzelnen Produkts verwendet werden.
Es ist verboten, die gleiche Kapsel für mehrere Produkte zu verwenden.

Anmerkung: Beim Herausziehen der Kaffeesatzschublade den unteren Rost nicht ergreifen, dieser bleibt in der Maschine eingesetzt (Abb.19).

4.8 Benutzung des Münzautomaten (Sonderausstattung)

Der Münzautomat ist eine Sonderkomponente und darf nur von einem Fachtechniker installiert werden.

Für die Ausgabe des Produkts verlangt die Maschine mit Münzautomat den Einwurf der Münzen.



Hinweis: Für die Dampfabgabe ist kein Münzeinwurf erforderlich.

Am Display erscheint:

```
10:30  11 Feb 04
Bereit

Guthab. eingeben
```

Erst nach Einwurf des verlangten Betrags kann der Kaffee bzw. das gewünschte Produkt gewählt werden.

Danach erscheint am Display:

```
10:30  11 Feb 04
Bereit

Kaps.einbring
```

Nun kann der Kaffee / das Produkt ausgegeben werden, wie in Paragraf 4.4 ff. beschrieben.

Hinweis: Der in den Münzautomaten einzuwerfende Betrag für die Ausgabe von Kaffee/Produkt wird vom Betreiber festgelegt. Der eingeworfene Betrag kann nur dann am Display angezeigt werden, wenn der Münzautomat diese Funktion unterstützt und der Betreiber sie aktiviert hat.

Die Funktionen des Münzautomaten werden von diesem selbst gesteuert und hängen nicht von der Funktionsweise der Maschine ab.

5 REINIGUNG DER MASCHINE

- Die Maschine erst reinigen, wenn sie abgekühlt und der Netzstecker gezogen ist.
- Zur Reinigung des Geräts einen mit Wasser angefeuchteten, weichen Lappen verwenden.
- Die Maschine nicht ins Wasser tauchen oder die Bauteile im Geschirrspüler waschen.
- Keine spitzen Gegenstände oder aggressive Reinigungsmittel (Lösungsmittel) verwenden.
- Die Maschine oder die Bauteile nicht in Back- und/oder Mikrowellenöfen trocknen.

6 ENTKALKEN

Beim Gebrauch der Maschine bildet sich Kalk. Wenn die Maschine entkalkt werden muss, erscheint diese Meldung auf dem Display:

```
10:30  11 Feb 04
Bereit

Bitte entkalken
```

In diesem Fall kann die Maschine noch normal weiter verwendet werden. Den Betreiber rufen, damit dieser einen Entkalkungszyklus ausführt.

Anmerkung: Der Entkalkungsvorgang darf nur vom Betreiber ausgeführt werden.

7 MELDUNGEN DER MASCHINE

In diesem Kapitel sind alle Meldungen für den Benutzer und die Tätigkeiten beschrieben, die der Benutzer ausführen muss oder kann.

Display	*Bedeutung*	*Tätigkeit*
10:30 11 Feb 04 Bereit Kaps.einbring	Die Maschine ist zur Kaffeeausgabe bereit	Ein Kaffee/Produkt kann ausgegeben werden.
10:30 11 Feb 04 Bereit Guthab. eingeben	Die Maschine besitzt einen Münzautomaten.	Vor Ausgabe des Produktsden verlangten Betrag für die Ausgabe von Kaffee/Produkt einwerfen.
10:30 11 Feb 04 Kaps.einbring Deckel schliess.	Der Deckel zum Einsetzen der Kapseln ist offen	Die LAVAZZA Kapsel in den Deckel einsetzen und schließen. Den Deckel ohne Kapsel schließen.
10:30 11 Feb 04 Bereit Produkt erlesen	Der Deckel ist mit einer eingesetzten LAVAZZA Kapsel geschlossen worden	Produkt ausgeben.
10:30 11 Feb 04 im Gange Stopp zu beenden	Die Maschine hat den Ausgabezyklus gestartet	Warten bis die Maschine den Zyklus automatisch beendet. Die Ausgabe mit der STOPP-Taste beenden.
10:30 11 Feb 04 fertig Bitte warten...	Die Maschine hat den Ausgabezyklus beendet und stellt sich für den nächsten Zyklus zurück.	
10:30 11 Feb 04 Schubl.einbringen	Die Kaffeesatzschublade wurde herausgenommen"	"Die Kaffeesatzschublade einsetzen"
10:30 11 Feb 04 M.Wasser fullen	Der Frischwasserbehälter ist leer	Den Betreiber zum Auffüllen des Frischwasserbehälters rufen.
10:30 11 Feb 04 Ausser Betrieb xx Service abrufen	Die Maschine hat eine Störung	Betreiber zur Behebung rufen.
10:30 11 Feb 04 Wenige Kredite	Die Maschine meldet dem Benutzer, dass die Kredite für die Produktausgabe bald erschöpft sind.	Beim Betreiber neue Kapseln für weitere Produktausgaben kaufen.
10:30 11 Feb 04 Keine Kredite	Keine Kapseln mehr vorhanden, keine Produktausgabe	Beim Betreiber neue Kapseln für weitere Produktausgaben kaufen.
10:30 11 Feb 04 Bereit Bitte entkalken	Die Maschine muss entkalkt werden, sie kann aber noch weiter Produkte ausgeben.	Betreiber für den Service rufen.
10:30 11 Feb 04 Bereit Schubl.ausleeren	Die Kaffeesatzschublade muss geleert werden, die Maschine kann aber noch weiter Produkte ausgeben.	Bei stehender, eingeschalteter Maschine die Kaffeesatzschublade herausziehen und leeren.
10:30 11 Feb 04 Schubl.ausleeren	Die Kaffeesatzschublade muss geleert werden. Die Maschine kann keine Produkte mehr ausgeben.	Bei stehender, eingeschalteter Maschine die Kaffeesatzschublade herausziehen und leeren.

Probleme	*Ursachen*	*Behebung*
Die Maschine schaltet nicht ein	Die Maschine ist nicht am Stromnetz angeschlossen	Betreiber rufen.
	Hauptschalter wurde nicht gedrückt	Die Maschine mit dem Hauptschalter einschalten.
Die Maschine funktioniert nicht	Keine Anzeige auf dem Display	Betreiber rufen.

8 HANDLING UND EINLAGERUNG

Für alle im Kapitel 8 beschriebenen Arbeitsgänge ist ausschließlich der Betreiber oder Fachtechniker zuständig, der alle Abläufe und den Einsatz geeigneter Hilfsmittel unter strikter Einhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften organisieren müssen.

8.1 Handling

Während des Handlings und dem Transport muss die Maschine immer, wie auf der Verpackung angegeben aufrecht stehen.
Die Maschine sorgfältig tragen und abstellen. Die Maschine darf nicht geschüttelt werden.

Sicherstellen, dass sich beim Transport und Handling der Maschine niemand im Gefahrenbereich aufhält und gegebenenfalls Personal mit der Beaufsichtigung des Transportweges beauftragen.

8.2 Einlagerung

Die Maschine muss unter folgenden Bedingungen eingelagert werden:
- Min. Temperatur: 4°C.
- Max. Temperatur: 40°C.
- Max. Feuchtigkeit: 95%

Die Maschine ist in Kartonschachteln mit Polystyrolschaum verpackt.

Achtung. Angesichts des beträchtlichen Gewichts der verpackten Maschine dürfen höchstens drei Maschinen aufeinander gestapelt werden. Die Maschine muss in der Originalverpackung trocken und vor Staub geschützt eingelagert werden.

9 INSTALLATION

Für alle im Kapitel 9 beschriebenen Arbeitsgänge ist ausschließlich der Betreiber oder Fachtechniker zuständig, der alle Abläufe und den Einsatz geeigneter Hilfsmittel unter strikter Einhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften organisieren müssen.

9.1 Sicherheitsvorschriften

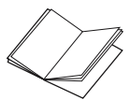
- Die ganze Bedienungsanleitung aufmerksam lesen.
- Der Anschluss an das Stromnetz muss nach den geltenden Sicherheitsvorschriften im Anwenderland erfolgen.
- Die für den Anschluss der Maschine vorgesehene Steckdose muss:
  - mit dem Stecker der Maschine konform;
  - den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entsprechend ausgelegt und
  - an eine leistungsfähige Erdung angeschlossen sein.
- Das Netzkabel darf nicht:
  - mit Flüssigkeiten aller Art in Berührung gelangen: Kurzschluss- oder Brandgefahr;
  - eingeklemmt und/oder über scharfe Kanten gezogen werden;
  - zum Tragen oder Ziehen der Maschine verwendet werden;
  - verwendet werden, wenn es defekt ist;
  - mit nassen oder feuchten Händen berührt werden;
  - zu einem Strang gewickelt werden, wenn die Maschine in Betrieb steht;
  - mutwillig beschädigt oder geändert werden.
- Es ist verboten:
  - die Maschine auf andere Weise als im Kapitel 9 beschrieben, sowie im Freien zu installierten,
  - die Maschine in der Nähe von entflammbaren und/oder explosiven Stoffen zu betreiben,
  - Kinder mit Plastiktüten, Polystyrol, Nägeln usw. spielen zu lassen: Gefahr,
  - Kinder in Maschinennähe spielen zu lassen,
  - vom Hersteller nicht empfohlene Ersatzteile zu verwenden,
  - technische Änderungen irgendwelcher Art an der Maschine vorzunehmen,
  - die Maschine in Flüssigkeiten zu tauchen,
  - die Maschine mit einem Wasserstrahl zu reinigen,
  - die Maschine anders als in dieser Anleitung beschrieben zu verwenden,
  - die Maschine über anderen Geräten zu installieren.
  - die Maschine in explosionsgefährdeter, korrosiver sowie stark staub- oder ölhaltiger Umgebung zu verwenden,
  - die Maschine in brandgefährdeter Umgebung zu verwenden,
  - die Maschine zur Ausgabe von ungeeigneten Flüssigkeiten zu benutzen.
- Vor der Reinigung überprüfen, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist; die Maschine nicht mit Benzin oder anderen Lösungsmitteln reinigen.
- Die Maschine nicht in der Nähe von Heizkörpern (wie Öfen oder Zentralheizungen) aufstellen.
- Im Falle eines Brandes einen Kohlensäurelöscher (CO_2) benutzen. Auf keinen Fall dürfen Wasser oder Pulverlöscher verwendet werden.

9.2. Abschaltfunktionen

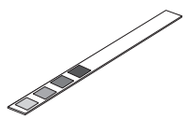
Die Abschaltfunktionen werden vom Hauptschalter übernommen.

9.3. Zubehör im Lieferumfang

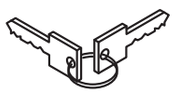
Handbuch: Bedienungsanleitung der Maschine.



Wasserhärtetest: Schnelltest zur Untersuchung der effektiven Härte des zur Ausgabe der Getränke verwendeten Wassers. Dieser Test ist für die Einstellung der Wasserhärte in der Maschine unbedingt nötig.



Schlüssel für Frischwasserbehälter: Verhindert Unbefugten den Zugang zum Frischwasserbehälter.



9.4. Montage-Aufstellen

Es ist verboten, die Maschine im Freien oder in Räumen aufzustellen, in denen Wasser- und Dampfstrahle verwendet werden.

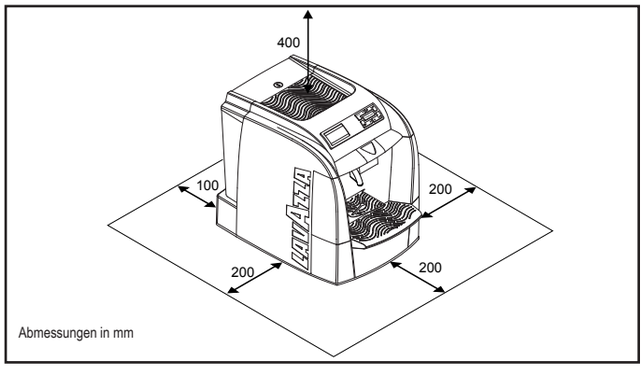
Magnetfelder oder nahe stehende Elektrogeräte können Störungen mit möglichen Fehlfunktionen in der elektronischen Steuerung verursachen.

Wichtig. Bei Temperaturen von fast 0°C besteht Frostgefahr für die Wasser enthaltenden Bestandteile. Den Automaten unter diesen Umständen nicht verwenden.

Für einen korrekten und einwandfreien Betrieb der Maschine müssen folgende Empfehlungen befolgt werden:
- Raumtemperatur: 10°C ÷ 40°C
- Max. Feuchtigkeit: 90%.
- Der Raum muss für die Installation der Maschine eingerichtet sein;
- Der Aufstellort der Maschine muss eben, solid und standsicher sein. Die Neigung darf nicht größer als 2° sein.
- Der Raum muss ausreichend beleuchtet, belüftet, hygienisch und die Steckdose leicht zugänglich sein.

Für den Zugang zu Maschine und Steckdose, sowie zur Ausführung von Arbeiten ohne jegliche Behinderung und zum sofortigen Verlassen des Bereichs im Notfall muss genügend Platz vorgesehen werden.

Es ist folgender Platzbedarf vorhanden:
- zum Bedienfeld auf der Vorderseite
- zu den Aggregaten bei Störungen in der Maschine.



Nachdem die Verpackung beim Aufstellort abgestellt worden ist, wie folgt vorgehen:
- Überprüfen, dass die Verpackung geschlossen und unbeschädigt ist und beim Transport nicht aufgebrochen wurde.
- Die Verpackung öffnen.
- Den Zustand und das Modell der Maschine in der Verpackung überprüfen.
- Überprüfen, dass der zum Lieferumfang gehörende Zubehör in der Tüte vorhanden ist (siehe "9.3 Zubehör im Lieferumfang").
- Die Maschine aus der Originalverpackung herausnehmen.
- Die Maschine aus der Innenverpackung auspacken.
- Danach die Maschine hochheben und an den vorbereiteten Ort stellen.

9.5. Entsorgung der Verpackung

Beim Auspacken empfiehlt es sich, die Verpackung nach Material zu trennen und entsprechend den geltenden Vorschriften im Anwenderland zu entsorgen.

Wir empfehlen, die Originalverpackung für zukünftigen Bedarf aufzubewahren.

9.6. Stromanschluss

Die Maschine darf nur von technischem Fachpersonal oder vom Betreiber an die Stromversorgung angeschlossen werden.

Der Kaffeeautomat ist für den Betrieb mit Einphasenspannung vorgesehen, die Werte sind auf dem Typenschild angegeben (siehe 1.4 Kennzeichnung der Maschine).

Bevor der Stecker in die Steckdose eingesteckt wird überprüfen, dass der Hauptschalter auf "0" steht.
Die Maschine wird vom Betreiber auf dessen Verantwortung an den Strom angeschlossen.

Die Maschine muss mit dem am Stromkabeln installierten Stecker unter Beachtung der folgenden Punkte angeschlossen werden:
- Einhaltung der im Anwenderland zum Zeitpunkt der Installation geltenden Gesetze und technischen Vorschriften.
- Berücksichtigung der auf dem Typenschild an der Seitenwand der Maschine aufgeführten Daten.

Achtung: Die Steckdose muss für den Benutzer leicht zugänglich sein, so dass der Automat im Notfall problemlos von der Stromzufuhr getrennt werden kann.

Es ist verboten:
- **Verlängerungen aller Art,**
- **nicht originale Stecker, sowie**
- **Adapter zu verwenden.**

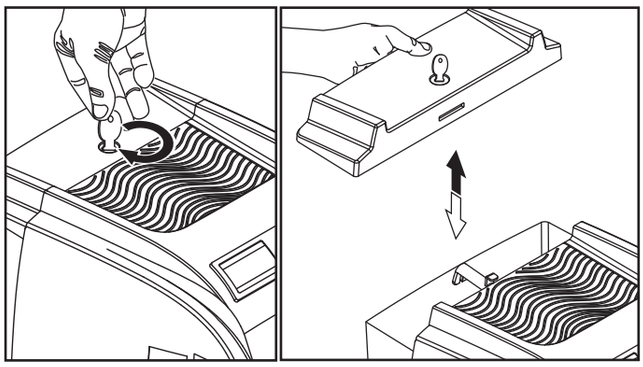
9.7. Füllen des Frischwasserbehälters

Bevor die Maschine in Betrieb genommen wird, muss der Frischwasserbehälter mit frischem Trinkwasser gefüllt werden.

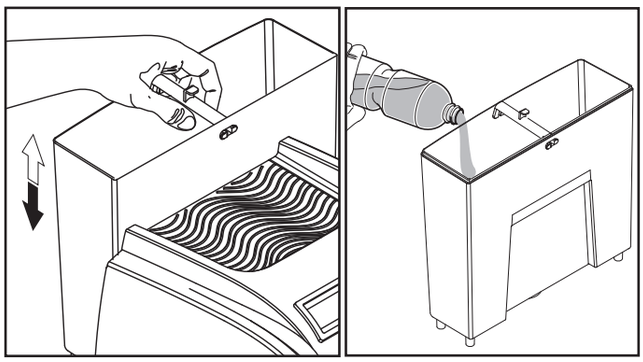
Achtung! Ausschließlich frisches Trinkwasser in den Wasserbehälter einfüllen: Heißwasser, kohlensäurehaltiges Wasser und/ oder andere Flüssigkeiten können die Maschine beschädigen.

Der Behälter darf nur vom Betreiber oder einem Fachtechniker gefüllt werden.

Mit dem mitgelieferten Schlüssel den Wasserbehälterdeckel öffnen und wegnehmen.



Den Wasserbehälter am Griff aus der Aufnahme heben.



Den Wasserbehälter mit frischem Trinkwasser füllen.

Beim Füllen des Behälters nie den Höchststand überschreiten.

Wenn der Wasserbehälter gefüllt ist, muss er wieder richtig in seine Aufnahme eingesetzt werden. Auf diese Weise öffnet sich das Ventil im Boden und erlaubt den normalen Betrieb der Maschine.

Den Deckel wieder auf den Wasserbehälter setzen.

Den Deckel mit dem mitgelieferten Schlüssel abschließen.

Nun ist die Maschine zum Einschalten und zur Ausgabe der gewünschten Produkte bereit.

9.8 Wasserhärte einstellen

Hier kann die Härte des verwendeten Wassers eingestellt werden, damit die Aufforderung zum Entkalken zum richtigen Zeitpunkt erfolgt.

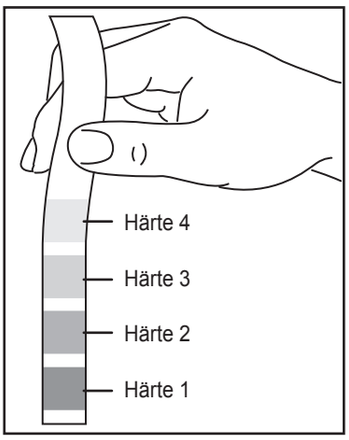
Achtung. Die Anweisungen für diese Einstellung sind im Kapitel 10 beschrieben.

Das fließende Wasser ist je nach Gegend mehr oder weniger hart.
Aus diesem Grund kann die Maschine je nach Wasserhärte am Anwenderort in einer Skala von 0 bis 4 eingestellt werden.

Die Maschine ist auf einen Standardwert eingestellt (Härte1).

Die Wasserhärte sollte in der Maschine je nach Kalkgehalt und Härte eingestellt werden, was mit dem mitgelieferten Teststreifen untersucht werden kann.

Den Teststreifen kurz (1 Sekunde) ins Wasser eintauchen und dann leicht abschütteln. Nach einer Minute ist das Testresultat ablesbar.



HÄRTE 4 (hart)
HÄRTE 3 (mittel)
HÄRTE 2 (weich)
HÄRTE 1 (sehr weich)
HÄRTE 0 (Entkalkungskontrolle ausgeschaltet)

Nach dem Test die Maschine auf den entsprechenden Wert einstellen.

10 PROGRAMMIERUNG DER MASCHINE

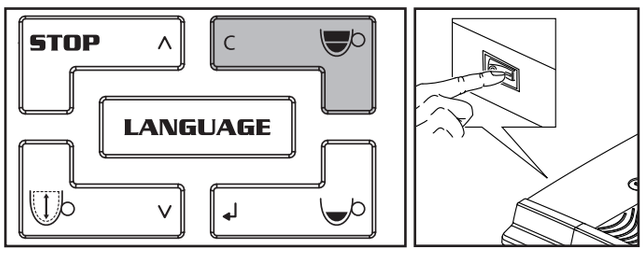
Für alle im Kapitel 10 beschriebenen Arbeitsgänge ist ausschließlich der Betreiber oder Fachtechniker zuständig, der alle Abläufe und den Einsatz geeigneter Hilfsmittel unter strikter Einhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften organisieren müssen.

Der Fachtechniker oder der Betreiber können einige Betriebsparameter der Maschine den individuellen Bedürfnissen des Benutzers anpassen.

Dazu können zwei Menüs verwendet werden:
1 Programmiermenü
2 Servicemenü

10.1 Programmiermenü

Für den Zugriff zum Programmiermenü wie folgt vorgehen:
1 Die Maschine mit dem Hauptschalter ausschalten.
2 Die Taste Langer Kaffee drücken und die Maschine gleichzeitig mit dem Hauptschalter einschalten.



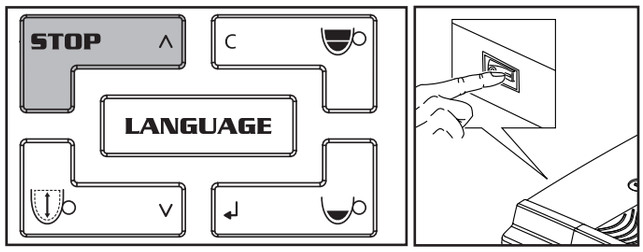
Im Abschn. 10.4 sind alle Funktionen dieses Menüs aufgelistet.

Das Menü muss mit einem KENNWORT geschützt werden.

Das KENNWORT wird bei der ersten Inbetriebnahme der Maschine eingegeben, damit der Zugriff für Unbefugte nicht möglich ist.

10.2 Servicemenü

Für den Zugriff zum Servicemenü wie folgt vorgehen:
1 Die Maschine mit dem Hauptschalter ausschalten
2 Die STOPP-Taste drücken und die Maschine gleichzeitig mit dem Hauptschalter einschalten.



Im Abschn. 10.5 sind alle Funktionen dieses Menüs aufgelistet.

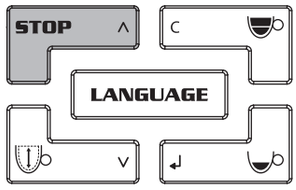
Das Menü muss mit einem KENNWORT geschützt werden.

Das KENNWORT wird bei der ersten Inbetriebnahme der Maschine eingegeben, damit der Zugriff für Unbefugte nicht möglich ist.

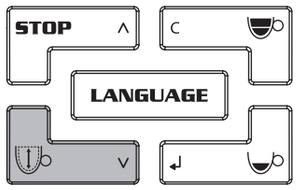
10.3 Programmiersteuerungen

Wenn man zum Programmier- und Servicemenü zugreift, haben die Tasten des Bedienfelds andere Funktionen.

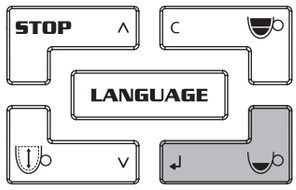
Taste
"Up/Ändern"
Mit dieser Taste kann man:
1 die Seiten des ganzen Menüs durchblättern,
2 die editierbaren Parameter mit der Taste "**Anwählen/Bestätigen**" ändern.



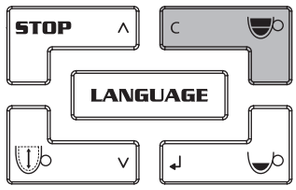
Taste
"Down/Ändern"
Mit dieser Taste kann man:
1 die Seiten des ganzen Menüs durchblättern,
2 die editierbaren Parameter mit der Taste "**Anwählen/Bestätigen**" ändern.



Taste
"Anwählen/Bestätigen" (ENTER)
Mit dieser Taste kann man:
1 die angezeigte Funktion anwählen,
2 einen Parameter/Wert editierbar machen,
3 den Parameter/Wert bestätigen, wenn er editierbar ist.



Taste
"ESC"
Mit dieser Taste wird das Programm ohne Anwahl oder Änderung des Parameters verlassen.



10.4 Aufbau des Programmiermenüs

Menü		Anmerkungen
Kennwort		Anforderung nur wenn anders als 0
0. Ausgang		Verlassen mit ENTER
1. Bezeichnung	1.1 Maschinencode	Kennzeichnung der Maschine
	1.2 Model	Nur Lesen
	1.3 Version	Nur Lesen
	1.4 Asset Number	Kennzeichnung des Betreibers
2. Aufbau	2.1 Temperaturen 2.1.1 Std Temperatur Default: 100°C	Betriebstemperatur bei "aufgeheizter" Maschine
	2.2 Progr. Dosis 2.2.1 Dos. Wasser klein Default: 150 2.2.2 Dos. Wasser lang Default: 250	Dose kurzes Produkt (ein Zahlenparameter, z.B. cm^3). Dose kurzes Produkt (ein Zahlenparameter (z.B. cm^3).
	2.3 Vorbrüh Default: mittel	Vorbrühzeit
	2.4 Ventilieren Default: Nein	Aktivierung/Deaktivierung beim Einschalten (immer nur bei kalter Maschine)
	2.5 Entkalken 2.5.1 Wasserhärte Default: 1	Bereich: 0-4. Einstellung der Wasserhärte zur Zählung der Wassermenge bis zur Aktivierung des Entkalkungsmeldung. 0 = Entkalkungskontrolle aus
	2.5.2 Entkalk. Warnung Default: Ja	Aktivierung/Deaktivierung der Anzeige des Entkalkungsalarms auf dem Display
	2.6. Filterwarnung Default: Nein	Ein-/Ausschalten der Displayanzeige des Alarms für Filterwechsel.
	2.7. Kredite 2.7.1. Kreditkontrolle Default: Nein	Aktiviert/Deaktiviert die Ausgabekontrolle mit der Kreditverwaltung
	2.7.2. Kreditwarnung Default: Nein	Aktiviert/Deaktiviert die Anzeige der Meldungen „Wenige Kredite" und „Keine Kredite".
	2.8. Bezahlungssystem 2.8.1. System einsch. Default: Nein 2.8.2. Guthab. anzeigen Default: Nein	Schaltet die Steuerung der Ausgabe über externen Münzeinwurf ein/aus. Ein-/Ausschalten der Anzeige des Guthabens im Münzautomaten.
	2.9 Kaffeesatz Kont Default: Ja	Freigabe/Sperre der Ausgabe, ohne dass die Maschine zuvor die Anzahl der im Kaffeesatzbehälter vorhandenen, verbrauchten Kapseln kontrolliert.
3. Kraft aufsparen	3.1 Bereitsch. aktiv Default: Nein	Aktivierung/Deaktivierung der Funktion Kraft aufsparen.
	3.2 Bereitschaftverz Default: 10	Aschaltzeit in Minuten seit dem letzten Gebrauch in der Zeit Kraft aufsparen.
	3.3 Montag 3.3.1. Zeit für andrehe Default: 08.00 3.3.2. Zeit für andrehe Default: 20.00	Damit können die Ein- und Ausschaltzeiten für Montag eingestellt werden.
	3.4 Dienstag 3.4.1. Einschalten 3.4.2. Ausschalten	Damit können die Ein- und Ausschaltzeiten für Dienstag eingestellt werden.
	3.5 Mittwoch 3.5.1. Einschalten 3.5.2. Ausschalten	Damit können die Ein- und Ausschaltzeiten für Mittwoch eingestellt werden.
	3.6 Donnerstag 3.6.1. Einschalten 3.6.2. Ausschalten	Damit können die Ein- und Ausschaltzeiten für Donnerstag eingestellt werden.
	3.7 Freitag 3.7.1. Einschalten 3.7.2. Ausschalten	Damit können die Ein- und Ausschaltzeiten für Freitag eingestellt werden.
	3.8 Samstag 3.8.1. Einschalten 3.8.2. Ausschalten	Damit können die Ein- und Ausschaltzeiten für Samstag eingestellt werden.
	3.9 Sonntag 3.9.1. Einschalten 3.9.2. Ausschalten	Damit können die Ein- und Ausschaltzeiten für Sonntag eingestellt werden.
4. Sicherung	4.1 Kennwort Default: 000000	Kennworteingabe zur Programmierung (6-stellig)
	4.2 Service Kennwort Default: 0000	Kennworteingabe zur Programmierung (4-stellig)
5. Urspr. Einstell.		Mit "Ja" werden alle ursprünglichen Einstellungen wiederhergestellt

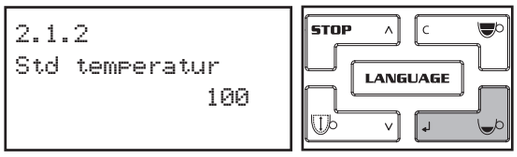
10.5 Schema Servicemenü

Menü		Anmerkungen
Kennwort		Anforderung nur wenn anders als 0
0. Ausgang		Verlassen mit ENTER
1. Datum / Uhrzeit	1.1. Uhrzeit	Aktuelle Uhrzeit einstellen
	1.2. Datum 1.2.1. Tag 1.2.2. Monat 1.2.3. Jahr 1.2.4. Wochentag	
2. Prüfung	2.1 Endgült. Init.	Nur Lesen – Datum und Uhrzeit der entgült. Init.
	2.2 Endgült. Löschen	Nur Lesen – Datum und Uhrzeit des letzten Löschens
	2.3 P1 von Löschen	Anzahl Produkte Typ 1 (Espresso) von Löschen
	2.4 P2 von Löschen	Anzahl Produkte Typ 2 (langer Kaffee) von Löschen
	2.5 P3 von Löschen	Anzahl Produkte Typ 3 (freie Ausgabe) von Löschen
	2.6 P1 von init.	Gesamtzahl Produkte Typ 1 (Espresso)
	2.7 P2 von init.	Gesamtzahl Produkte Typ 2 (langer Kaffee)
	2.8 P3 von init.	Gesamtzahl Produkte Typ 3 (freie Ausgabe)
	2.9 Prühf. absteuern	Mit „Ja" werden alle Teilzähler zurückgestellt
3. Entkalken	3.1 Restl. Menge	Noch auszugebende Wassermenge bis zum nächsten Entkalken (in Litern).
	3.2 Letztes Entkalk.	Datum und Uhrzeit des letzten Entkalkens
	3.3 Es sofort tun	Wird „Enter" gedrückt, startet der Entkalkungszyklus
4. Filter reinigen		Es wird die Wäsche des neuen Filters in der Maschine durchgeführt.
5. Fehler	5.1 Fehler Log 5.1.1 Fehleranzeige mit Tasten up/down	Durchlaufen der letzten Fehler: Inhalt 0 = ältester Fehler. Zugriff nur wenn mindestens ein Fehler ansteht.
	5.2 Log löschen	Mit „Ja" wird das Fehler Log gelöscht
	5.3 Fehler löschen	Mit „Ja" werden eventuelle „Außer Betrieb"-Zustände gelöscht, die nicht selbst zurückstellen.
6. Kredite	6.1. Kredite anfüg. 0	Der Wert zeigt die Anzahl Kredite an, die man den in der Maschine bereits vorhandenen noch anfügen möchte.
	6.2. Kredite rücks. Default: Nein	Mit „Ja" werden alle Kredite in der Maschine zurückgesetzt.
	6.3. Alarmstufe 0	Der Wert zeigt die Menge Restkredite an, unter der die Meldung „Wenige Kredite" erscheint. **Anmerkung: Die Meldung wird nur angezeigt, wenn sie aktiviert ist.**

10.6 Parameteränderung

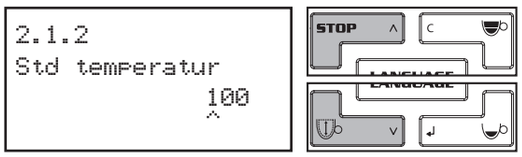
Alle Parameter sind editierbar und können auf einfache Weise geändert werden.

Sobald die Seite mit dem zu ändernden Wert erscheint, die Enter-Taste drücken.



Achtung! Wenn man einen Betriebsparameter der Maschine ändert muss man sich bewusst sein, dass ein vom Hersteller für eine optimale Funktionsweise der Maschine eingestellter Parameter geändert wird.

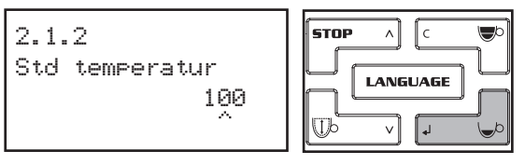
Der Wert wird editierbar und unter der zu ändernden Zahl erscheint das Symbol "^".



Die Tasten zur Änderung des Werts drücken.

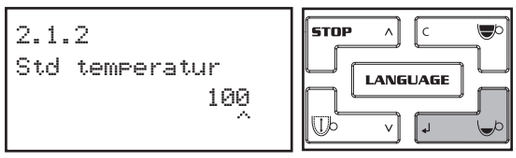
Wenn der gewünschte Wert erscheint, zur Bestätigung die ENTER-Taste drücken.

Der Wert wird gespeichert und die nächste Zahl wird editierbar.



Wenn der gewünschte Wert angezeigt wird, die Taste drücken.

Der Wert wird gespeichert und der nächste editierbar.



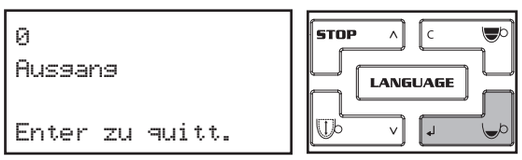
Wenn der gewünschte Wert erscheint, zur Bestätigung die Taste drücken.

Auf diese Weise verschwindet das Symbol "^" und die eingestellten Werte werden erst aktiviert, wenn die Programmierfunktion verlassen wird.

10.7 Programmierung verlassen

Zum Verlassen der Programmierung muss die folgende Seite angezeigt werden.

Wenn diese Seite erscheint, die Taste drücken.



11 REINIGUNG DER MASCHINE

Für alle im Kapitel 11 beschriebenen Arbeitsgänge ist ausschließlich der Betreiber oder Fachtechniker zuständig, der alle Abläufe und den Einsatz geeigneter Hilfsmittel unter strikter Einhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften organisieren müssen.

Achtung. Bevor Reinigungs- und Wartungsarbeiten irgendwelcher Art ausgeführt werden, die Maschine ausschalten, von der Stromzufuhr trennen und erkalten lassen.

Um die optimale Qualität der ausgegebenen Getränke zu erhalten und einen einwandfreien Betrieb des Automaten zu gewährleisten, müssen die Anweisungen in diesem Handbuch eingehalten werden.

Wenn nichts anderes angegeben ist, müssen die nicht abomontierbaren Bestandteile nur mit kaltem oder lauwarmem Wasser und einem nicht kratzenden Schwamm oder Lappen gereinigt werden (dies gilt nicht für die vorstehenden elektrischen Komponenten).

- Keine Reinigungs- oder Lösungsmittel verwenden, welche die Form oder Funktionsweise verändern könnten.
- Den Automaten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen: Beschädigung.
- Die Bauteile nicht im Geschirrspüler waschen.
- Die Bauteile des Automaten immer von Hand und nicht im Back- oder Mikrowellenofen trocknen.
- Keinen Wasserstrahl auf die Maschine richten.
- Alle zu reinigenden Bauteile sind leicht und ohne die Hilfe von Werkzeug zugänglich.
- Regelmäßige Reinigung und Wartung verlängern die Lebensdauer der Maschine und gewährleisten die Einhalten der normalen Hygienevorschriften.

Wichtig. Die Wartungsarbeiten am Automaten müssen gemäß den in der Tabelle der ordentlichen Wartung in Abschnitt 11.1 dieses Handbuchs aufgeführten Zeitabständen durchgeführt werden.

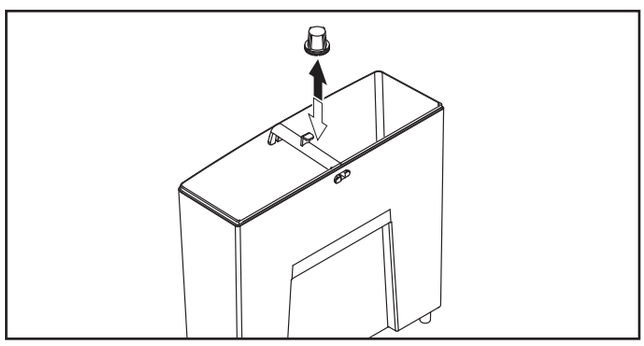
11.1 Reinigungstabelle

Zur Gewährleistung der einwandfreien Funktionsweise der Maschine empfiehlt es sich, die Wartungs- und Reinigungsarbeiten gemäß der nachstehenden Tabelle auszuführen.

Auszuführende Arbeiten	Wenn gemeldet	Bei jeder Nachfüllung	Nach 2 Nachfüllungen
Entleeren und Reinigung der Kaffeesatzschublade	■	■	
Reinigung der Kapselführungen			■
Reinigung des Frischwasserbehälters		■	

11.2 Reinigung des Wasserbehälters

Der Frischwasserbehälter muss bei jedem Füllen gereinigt werden.

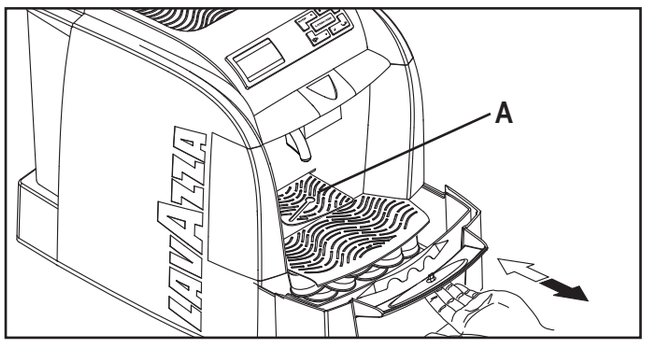


Bei dieser Gelegenheit muss der Sauberkeitszustand des Filters im Behälter kontrolliert werden.
Der Filter kann mit lauwarmem Wasser gereinigt werden.
Den Filter mit einer leichten Drehung wieder einsetzen.

11.3 Reinigung der Kaffeesatzschublade

Die Kaffeesatzschublade muss jedes Mal geleert und gereinigt werden, wenn die Maschine dies meldet.
Die Anweisungen dazu sind im Abschnitt 4.7 nachzulesen.

Auf jeden Fall sollte bei Wartungsarbeiten an der Maschine auch die Kaffeesatzschublade herausgenommen und gereinigt werden.



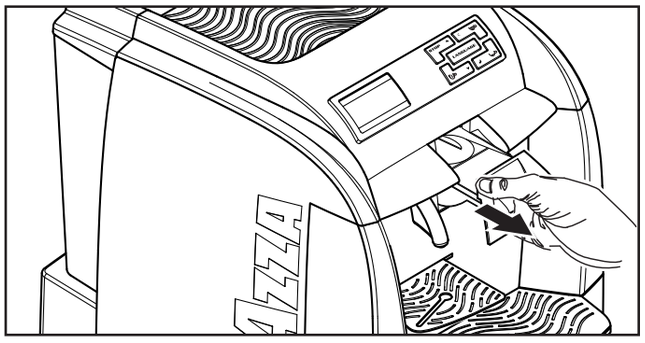
Bei dieser Gelegenheit empfiehlt es sich, auch die Roste für die kleinen und großen Tassen zu reinigen.

Überprüfen, dass der Tassenrost (A) frei und ohne Behinderung drehen kann.

11.4 Reinigung des Kapseldeckels

Überprüfen, ob der Kapseldeckel sauber ist und eventuell mit einem feuchten Lappen reinigen.

⚠ Achtung. Für die Reinigung der Kapseldeckel keine Reinigungsmittel verwenden, da deren Rückstände nur schwer entfernt werden können.



Überprüfen, dass der Deckel frei und ohne Behinderung öffnen und schließen kann.

11.5 Entkalken

⚠ Achtung.
Auf keinen Fall zum Entkalken Weinessig verwenden, damit die Maschine nicht beschädigt wird.

Das Entkalken dient zur Entfernung aller Kalkverkrustungen an den Oberflächen und den Löchern des Wasserkreislaufs; dadurch funktionieren die Ventile, Heizsteuerungen und anderen wichtigen Elemente immer einwandfrei.

⚠ Wichtig. Da der Wasserkreislauf der Maschine sehr kompliziert ist, werden beim nachstehend beschriebenen Entkalkungsvorgang nicht alle Leitungen entkalkt.
Davon ausgeschlossen sind Bauteile wie der Kaffeeauslauf und dessen Kunststoff-Verbindungszapfen (Ventil).

Das Entkalken muss regelmäßig alle 3-4 Monate durchgeführt werden. Ist das verwendete Wasser ganz besonders hart, empfehlen wir, häufiger zu entkalken.

Damit gefährliche Verspätungen des Benutzers vermieden werden können, ist diese Maschine mit einem Kontrollzähler ausgerüstet, der aufgrund des verwendeten Wassers meldet (wenn über das entsprechende Menü aktiviert), wann unbedingt entkalkt werden muss.

In diesem Fall erscheint die Meldung auf dem Display.

```
10:30  11 Feb 04
Bereit

Bitte entkalken
```


Wenn diese Meldung erscheint, blockiert der Automat nicht, aber es empfiehlt sich, so schnell wie möglich zu entkalken.

Wie im Abschnitt 10.2 beschrieben zum Servicemenü zugreifen und das Entkalkungsmenü anwählen.

```
3
entkalken
```

Dann mit den Tasten “Es sofort tun” anwählen, damit das Entkalken ausgeführt wird.

```
3.3.
Es sofort tun
```

⚠ Anmerkung: Der Entkalkungszyklus kann und darf nicht unterbrochen werden.

Die Maschine heizt auf die optimale Temperatur für ein einwandfreies Entkalken auf. Ist die Maschine eben erst eingeschaltet worden, wird sie vorgeheizt, ist sie hingegen bereits warm, wird durch das Auslassen von Wasser in die Abtropfschale automatisch ein Abkühlzyklus ausgeführt.

```
entkalken

Aufwarm.
Bitte warten...
```

Das Entkalkungsmittel nach den Anweisungen auf der Packung mit Wasser mischen.

i Hinweis: für die Entkalkung der Maschine wird empfohlen, maximal 1 Liter der vorbereiteten Lösung zu benutzen.

```
entkalken
Entkalk. einbr.

Drücken zu Anf.
```

⚠ Achtung. Es muss ein unschädliches und ungiftiges Entkalkungsmittel für Kaffeemaschinen verwendet werden.

Die Entkalkungslösung in den Behälter füllen und diesen in die Maschine einsetzen.

⚠ Die Entkalkungslösung läuft in die Kaffeesatzschublade aus, deshalb muss sie vor Beginn des Entkalkungszyklus geleert werden.

Die ENTER-Taste zum Starten des Entkalkungszyklus drücken. Die Maschine startet den Zyklus automatisch.

```
entkalken
im Gange

Bitte warten...
```

```
entkalken
im Gange
Ventilieren
M.Wasser füllen
```

Wenn diese Meldung erscheint, hat die Maschine den Entkalkungszyklus des Wasserbehälters beendet.

Den Behälter herausnehmen, gut spülen und mit frischem Trinkwasser füllen. Den Behälter wieder in die Maschine einsetzen.

⚠ Vor dem Starten des Spülzyklus die Kaffeesatzschublade leeren.

```
entkalken
im Gange
Ventilieren
Drücken zu Anf.
```

Die Bestätigungs-Taste zum Starten des automatischen Spülzyklus drücken. Die Maschine startet den Zyklus automatisch.

```
entkalken
im Gange
Ventilieren
Bitte warten...
```

Wenn diese Meldung erscheint, hat die Maschine den automatischen Spülzyklus der Kreisläufe beendet.

```
entkalken
Ausgeführt.
```

⚠ Die Kaffeesatzschublade leeren, bevor wieder zum Normalbetrieb der Maschine zurückgekehrt wird.
Anmerkung: Die Entkalkungszähler stellen sich automatisch zurück.

Das Servicemenü verlassen und die Maschine kehrt zum Normalbetrieb zurück.

12 ENTSORGUNG DER MASCHINE

Die Entsorgung der Abfälle nach dem Auseinanderbau der Maschine muss umweltgerecht und ohne Verschmutzung von Boden, Wasser und Luft erfolgen.

In jedem Fall müssen die einschlägigen Gesetze am Anwenderort eingehalten werden.

Das Netzkabel muss durchschnitten werden, damit der Automat unbenutzbar wird.

Den nicht mehr in Gebrauch befindlichen Automaten bei einer geeigneten Sammelstelle abgeben.

⚠ Wichtig.
Die auf der Platine montierte Batterie muss vor der Entsorgung aus dem Gerät entfernt werden.
Die Batterien müssen gesondert entsorgt werden.

1 INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL.....60

1.1 Uso previsto de la máquina.....60
1.2 Para facilitar la lectura.....60
1.3 Cómo utilizar las instrucciones de uso.....60
1.4 Identificación de la máquina.....61
1.5 Datos técnicos.....61
1.6 Riesgos residuales.....61

2 NORMAS DE SEGURIDAD.....61

3 LISTA DE LOS COMPONENTES DE LA MÁQUINA.....62

3.1 Descripción del Panel de mandos.....62

4 USO DE LA MÁQUINA.....62

4.1 Encendido de la máquina.....62
4.2 Selección del idioma en el monitor.....62
4.3 Uso de las tacitas, tazas y vasos.....62
4.4 Caricamento delle capsule.....62
4.5 Erogación de café/producto.....63
4.6 "STOP" Erogación café/producto.....63
4.7 Vaciamiento cajón receptor de posos.....63
4.8 Uso del tragafichas (Opcional).....64

5 LIMPIEZA DE LA MÁQUINA.....64

6 DESCALCIFICACIÓN.....64

7 SEÑALIZACIONES DE LA MÁQUINA.....65

8 DESPLAZAMIENTO Y ALMACENAMIENTO.....66

8.1 Desplazamiento.....66
8.2 Almacenamiento.....66

9 INSTALACIÓN.....66

9.1 Normas de seguridad.....66
9.2. Funciones de parada.....66
9.3. Lista de accesorios suministrados adjuntos.....66
9.4. Montaje-Emplazamiento.....66
9.5. Eliminación del embalaje.....67
9.6. Conexión eléctrica.....67
9.7. Llenado del depósito de agua.....67
9.8 Regulación de la dureza del agua.....67

10 PROGRAMACIÓN DE LA MÁQUINA.....68

10.1 Menú de programación.....68
10.2 Menú de servicio.....68
10.3 Mandos de programación.....68
10.4 Esquema del menú de programación.....69
10.5 Esquema menú de servicio.....69
10.6 Modificación de un parámetro.....70
10.7 Salir de la programación.....70

11 LIMPIEZA DE LA MÁQUINA.....70

11.1 Frecuencia de limpieza.....70
11.2 Limpieza del depósito de agua.....70
11.3 Limpieza del cajón receptor de posos.....71
11.4 Limpieza de la portezuela carga cápsulas.....71
11.5 Descalcificación.....71

12 DESGUACE DE LA MÁQUINA.....72

1 INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL

1.1 Uso previsto de la máquina

Esta máquina de café es indicada para obtener la erogación automática de:
- café y café expreso preparados con cápsulas LAVAZZA;
- bebidas calientes utilizando las respectivas cápsulas LAVAZZA.

El cuerpo de la máquina, de elegante diseño, ha sido proyectado para ser utilizado en oficinas y comunidades pequeñas.

¡Atención! En caso de uso impropio cesa la garantía y el fabricante declina toda responsabilidad derivada del mismo por eventuales daños ocasionados a las personas y/o cosas.
Se considera uso impropio:
- **cualquier uso diverso del previsto y/o utilizando técnicas diferentes de las indicadas en este manual;**
- **cualquier intervención en la máquina que difiera de las indicaciones reproducidas en este manual;**
- **cualquier uso después de haber alterado los componentes de la máquina y/o los dispositivos de seguridad de la misma;**
- **la utilización de cápsulas diferentes de aquéllas suministradas por LAVAZZA;**
- **la instalación de la máquina al aire libre.**

En todos los casos arriba señalados la reparación de la máquina será de cargo del usuario.

1.2 Para facilitar la lectura

En este manual se utilizan diferentes tipos de símbolos, a fin de destacar los diferentes niveles de peligrosidad o de competencias.

El triángulo de advertencia señala las instrucciones importantes para la seguridad de los usuarios. ¡Atenerse minuciosamente a tales indicaciones para evitar heridas graves!

En el presente manual se utilizan diferentes símbolos para destacar las competencias de cada usuario.

Usuario: persona que utiliza la máquina para la erogación de los productos. El usuario NO está autorizado para efectuar las operaciones que son de competencia del Encargado de la instalación y del mantenimiento de la máquina o del Técnico.
En caso de detectarse malfuncionamientos y/o averías en la máquina, contactarse única y exclusivamente con el Encargado de la instalación y del mantenimiento de la máquina.

Encargado de la máquina: empresa o persona encargada de las operaciones de instalación, puesta en funcionamiento, parada, carga, limpieza interna y externa de la máquina. De aquí en adelante podrá llamársele simplemente Encargado.
En caso de detectarse malfuncionamien-tos en la máquina se deberá solicitar la intervención del técnico encargado del mantenimiento.

Técnico: personal calificado para el mantenimiento extraordinario y la asistencia de la máquina.
El Técnico puede efectuar todas las operaciones descritas en el presente manual sin previa autorización explícita.

Este símbolo indica las informaciones que hay que tener en mayor consideración para un mejor uso de la máquina.

1.3 Cómo utilizar las instrucciones de uso

El presente manual es parte integrante de la máquina y debe leerse atentamente. Contiene informaciones relativas a la instalación, al mantenimiento y al uso correcto de la máquina. Se recomienda consultar siempre el presente manual antes de efectuar cualquier operación.

Guardar las instrucciones de uso en un lugar seguro y en proximidad de la máquina de café en caso que la misma sea utilizada por otra persona.

En caso de pérdida o deterioro del manual se deberá solicitar inmediatamente una copia adicional al Encargado.
Para ulterior información o en caso que se presente algún problema que haya sido ignorado o que no haya sido abordado de manera exhaustiva en el presente manual de instrucciones, se recomienda contactarse con el Encargado.

1.4 Identificación de la máquina

La máquina se identifica por el nombre del modelo y por el número de matrícula señalados en la respectiva placa.

En dicha placa están indicadas las especificaciones que se exponen a continuación:
- nombre del fabricante;
- marcación CE;
- modelo máquina;
- n° de matrícula;
- año de fabricación;
- las siguientes especificaciones de fabricación:
  - tensión de la energía eléctrica de alimentación (V),
  - frecuencia de la corriente eléctrica de alimentación (Hz),
  - potencia eléctrica consumida (W).

NOTA. En caso de ser necesario contactarse con el Encargado, se deberá mencionar siempre dicha placa indicando los datos específicos de la máquina que se indican en la misma.

1.5 Datos técnicos

Tensión nominal
Véase placa situada debajo de la máquina
Potencia nominal
Véase placa situada debajo de la máquina
Alimentación
Véase placa situada debajo de la máquina
Material cuerpo máquina
Termoplástico
Dimensiones (l x a x p)
327 x 391 x 473 (mm)
Peso
10,5 kg (aproximadamente)
Longitud cable
1,2 m
Capacidad depósito agua
4 l
Capacidad cajón receptor de posos
25 cápsulas
Tipo cápsulas
Lavazza
Panel de mando
Frontal
Nivel de presión sonora ponderada A:
Inferior a 70 dB
Presión bomba
1,5 MPA máx. (15,0 bares)
Condiciones de funcionamiento
Temperatura mínima: superior a 10 °C
Temperatura máxima: inferior a 40 °C
Humedad máxima: inferior al 95%
Dispositivos de seguridad
Válvula de seguridad presión caldera
Termostato de seguridad

Con reserva de variaciones de fabricación y ejecución debidas al progreso tecnológico.

Máquina conforme con lo establecido por la Directiva Europea 89/336/CEE (Decreto legislativo 476 del 04/12/92) relativa a la eliminación de interferencias radiotelevisivas.

1.6 Riesgos residuales

El compartimiento de erogación no posee protecciones que impidan el contacto accidental de las manos con el café o con bebidas calientes.

2 NORMAS DE SEGURIDAD

¡A fin de evitar cortocircuitos, no poner nunca en contacto con el agua las partes por las que pasa la corriente!
¡El agua caliente puede provocar quemaduras!

Uso previsto

La máquina ha sido diseñada para ser utilizada únicamente en oficinas y comunidades pequeñas.
¡Está terminantemente prohibido efectuar modificaciones técnicas en la máquina así como hacer de ella un uso indebido, precisamente por los riesgos que tales comportamientos entrañan! La máquina debe ser utilizada únicamente por personas adultas en condiciones psicofísicas no alteradas.

Alimentación de corriente

El Encargado debe conectar la máquina a la alimentación eléctrica en función de las características de la misma.

Cable de alimentación

No utilizar nunca la máquina si el cable de alimentación no se encuentra en buen estado. Si el cable y/o el enchufe sufre/n daños será indispensable contactarse de inmediato con el Encargado. No hacer pasar el cable de alimentación por esquinas o cantos agudos ni por encima de objetos a elevada temperatura; protegerlo respecto del aceite. No llevar ni tirar la máquina cogiéndola por el cable. No extraer el enchufe tirando el cable ni tocarlo con las manos y/o pies mojados. Evitar que el cable de alimentación caiga libremente de mesas o estanterías.

Protección de otras personas

Mantener la máquina fuera del alcance de los niños y controlar que no tengan ninguna posibilidad de jugar con ella ni con los componentes del embalaje.

Peligro de quemaduras

Se debe evitar tocar el erogador de café/producto.

Espacio para el uso y el mantenimiento

La instalación de la máquina debe ser efectuada por el Encargado de conformidad con lo establecido por las normas de seguridad vigentes en el momento de su instalación.
El desplazamiento de la máquina debe ser efectuado única y exclusivamente por el Encargado. No usar la máquina en ambientes abiertos. No posicionar la máquina en proximidad de llamas abiertas ni sobre superficies demasiado calientes, a fin de evitar que el armazón se derrita o se dañe. No utilizar la máquina en ambientes que puedan alcanzar temperaturas iguales y/o inferiores a 0 °C; en caso de que la máquina haya alcanzado dichas temperaturas, contactarse con el Encargado para efectuar un control de seguridad.

Limpieza

Antes de limpiar la máquina es indispensable disponer el interruptor general en OFF (0) y a continuación desconectar el enchufe de la toma de corriente. Además, es necesario esperar que la máquina se enfríe. ¡No sumergir nunca la máquina en el agua! Está terminantemente prohibido tratar de intervenir en el interior de la máquina. No limpiar la máquina utilizando chorros de agua.

Para guardar la máquina

Cuando la máquina deba permanecer inutilizada durante un período de tiem-

po prolongado, apagarla y desconectar el enchufe de la toma de corriente. Guardarla en un lugar seco y fuera del alcance de los niños. Proteger la máquina respecto del polvo y de la suciedad.

Reparaciones/Mantenimiento

En caso de avería, daño o sospecha de desperfecto después de una caída, desconectar inmediatamente el enchufe de la toma de corriente y contactarse de inmediato con el Encargado o el Técnico especializado.
No poner nunca en funcionamiento una máquina que presente desperfectos. Únicamente el Encargado y/o el Técnico pueden efectuar las intervenciones y reparaciones de la máquina.

Antiincendio

En caso de incendio, utilizar extintores de anhídrido carbónico (CO_2). No utilizar agua ni extintores de polvo.

3 LISTA DE LOS COMPONENTES DE LA MÁQUINA (FIG.01)

1 Panel de mandos
2 Portezuela carga cápsula
3 Erogador de café/producto
4 Rejilla apoya-tazas (tazas pequeñas)
5 Rejilla apoya-tazas (tazas grandes)
6 Cajón recogedor de cápsulas usadas y de goteo
7 Cable de alimentación
8 Plano apoya-tazas
9 Interruptor general

3.1 Descripción del Panel de mandos (Fig.02)

10 Botón Café Largo	Presionando este botón la máquina eroga un café largo (dosis programada por el Encargado)
11 Botón "LANGUAGE"	Permite visualizar los mensajes del monitor en el idioma preferido
12 Botón Café Expreso	Presionando este botón la máquina eroga un café expreso (dosis programada por el Encargado)
13 Botón Erogación Libre	Presionando este botón la máquina eroga una cantidad de producto gestionada manualmente por el usuario **(presionar el botón STOP para interrumpir la erogación)**
14 Botón Stop Erogación	Presionando este botón se interrumpe la erogación del producto
15 Monitor LCD	Permite visualizar el estado de la máquina, las alarmas y guía al usuario en las fases de utilización de la máquina

4 USO DE LA MÁQUINA

4.1 Encendido de la máquina

¡Atención! La conexión a la red eléctrica debe ser efectuada única y exclusivamente por el Encargado.

Antes de encender la máquina controlar que el enchufe esté conectado correctamente con la toma de corriente.

Para encender la máquina disponer en "I" el interruptor general, situado en la parte trasera de la misma (Fig.03).

En el monitor se visualiza:

```
10:30  11 Feb 04

recalentamiento
Esperar...
```

En esta fase la máquina se está calentando.

Cuando la máquina ha alcanzado la temperatura adecuada para la erogación del producto, en el monitor se visualiza:

```
10:30  11 Feb 04
Listo p. el uso

Insertar Cápsula
```

A continuación, la máquina está lista para erogar el producto.

Nota. Si la máquina está conectada a un tragafichas, para obtener la erogación del café/producto deberán introducirse fichas/monedas hasta alcanzar el importe requerido. Para mayores informaciones consúltese el apartado 4.8.

4.2 Selección del idioma en el monitor (Fig.04)

La máquina ha sido diseñada para permitir la visualización de los mensajes en varios idiomas.

Para seleccionar el idioma deseado presionar el botón "LANGUAGE" hasta que en el monitor aparezca el idioma preferido.

NOTA. La selección del idioma puede ser efectuada en cualquier momento durante el funcionamiento de la máquina.

4.3 Uso de las tacitas, tazas y vasos

¡Atención! Se prohibe utilizar contenedores que sobresalgan de las rejillas de apoyo.

La máquina ha sido diseñada para erogar correctamente el producto en las tacitas y/o en contenedores de mayor tamaño.

Las tacitas y/o las tazas deben ser posicionadas correctamente debajo del erogador.

NOTA. Si las tacitas y/o las tazas no están posicionadas correctamente debajo del erogador se puede producir una pérdida de producto de su respectivo contenedor.

Al utilizar las tacitas, usar la rejilla superior (Fig.05).

Al utilizar las tazas y/o los vasos, usar la rejilla inferior girando manualmente la rejilla superior en sentido contrario al de las manecillas del reloj (Fig.06).

4.4 Caricamento delle capsule

¡Atención! Para la erogación de los productos deseados se deben utilizar sólo las cápsulas LAVAZZA suministradas directamente por el Encargado. Cada cápsula ha sido estudiada y fabricada para erogar una porción simple de producto.

Se prohibe utilizar cápsulas distintas de aquéllas suministradas por el Encargado, el uso de café en granos, café molido y/o liofilizado.

Se prohibe utilizar la misma cápsula más de una vez para efectuar la erogación de dos o más productos.

Para insertar la cápsula es necesario abrir la portezuela de carga.
Para abrir la portezuela, tirarla hacia el exterior hasta el final de carrera (Fig.07).

En el monitor se visualiza:

```
10:30  11 Feb 04

Insertar Cápsula
Cierre puerta
```

¡Atención! No forzarla más allá de la carrera preestablecida.

Tomar manualmente una sola cápsula y apoyarla sobre la parte más externa del deslizador (Fig.08).

¡Atención! La cápsula debe ser apoyada de la manera indicada en la figura.

Deslizar la cápsula hacia el compartimiento interior (Fig.09).

NOTA. La cápsula se debe insertar en su alojamiento sin utilizar instrumentos y, una vez insertada, no puede ser extraída.

Una vez que la cápsula esté posicionada correctamente, cerrar la portezuela (Fig.10).

En el monitor se visualiza:

```
10:30  11 Feb 04
Listo

Elejir producto
```

¡Atención! Si se detecta alguna dificultad al cerrar la portezuela, controlar la correcta posición de la cápsula.

Está prohibido introducir los dedos o cualquier otro objeto que no sea una cápsula Lavazza en el interior de la portezuela.

A continuación, la cápsula ha sido insertada y el usuario deberá seleccionar la bebida deseada.

4.5 Erogación de café/producto

Antes de erogar el café/producto controlar que:
1 la máquina esté caliente;
2 la cápsula haya sido posicionada correctamente;
3 debajo del tubo esté posicionada una tacita adecuada para la selección del producto deseado;
4 que haya sido introducido el importe requerido (sólo máquina con tragafichas).

Erogación de café expreso (Fig.12)
Presionar el botón Café Expreso: la máquina efectúa automáticamente la erogación de café, erogación que finaliza automáticamente al alcanzarse el nivel predispuesto por el Encargado.

Erogación de Café Largo (Fig.13)
Presionar el botón Café Largo: la máquina efectúa automáticamente la erogación de café; erogación que finaliza automáticamente al alcanzarse el nivel predispuesto por el Encargado.

Erogación libre del producto (Fig.14)
Presionar el botón Erogación Libre: la máquina efectúa automáticamente la erogación del producto; para interrumpir la erogación se debe presionar el botón “Stop”.

NOTA. La no interrupción de la erogación de café puede producir el desborde de la taza; en todo caso, la erogación finaliza cuando se supera la cantidad máxima predispuesta por el fabricante.

La máquina activa la fase de preinfusión del producto.

En el monitor se visualiza:

```
10:30  11 Feb 04
Preinfusión

Esperar...
```

NOTA. En cualquier momento es posible interrumpir la erogación de café presionando el botón “Stop “ (véase apart. 4.6).

```
10:30  11 Feb 04
Erogac en curso

Stop para acabar
```

Terminada la erogación, en el monitor aparece:

```
10:30  11 Feb 04
Fin erogación

Esperar...
```

La máquina descarga automáticamente la cápsula en el cajón receptor de posos y está lista para el siguiente ciclo de erogación.

4.6 “STOP” Erogación café/producto (Fig.15)

La máquina ha sido programada para finalizar automáticamente la erogación de café después de haber suministrado la cantidad de café predispuesta por el Encargado “café expreso y café largo”.

Para finalizar antes la erogación de café se deberá presionar el botón “STOP”.

¡Atención! Al seleccionar la erogación libre de producto, dicha erogación deberá ser finalizada manualmente.

4.7 Vaciamiento cajón receptor de posos

Nota: la gestión del control de los posos del café se deja al Encargado. En algunos casos, se podría evitar el proceso de vaciado del cajón de recogida de los posos como se describe en este párrafo.

NOTA. Esta operación debe ser efectuada con la máquina encendida.

La máquina señala cuando el cajón receptor de posos ha alcanzado la capacidad máxima de contención de cápsulas.

La primera señalización indica al usuario que el cajón receptor de posos debe ser vaciado. La máquina aún permite la erogación de café; en el monitor se visualiza:

```
10:30  11 Feb 04
Listo p. el uso

Vaciar fundos
```

Si no se efectúa el vaciamiento de los posos, la máquina se bloquea después de haber efectuado algunos ciclos de erogación de café; en este caso, en el monitor se visualiza:

```
10:30  11 Feb 04


Vaciar fundos
```

Para erogar café se debe vaciar obligatoriamente el cajón receptor de posos con las cápsulas usadas (Fig16 - Fig.17).

NOTA. En el cajón receptor de posos también hay presentes residuos líquidos de café y/o de otras bebidas debido al goteo posterior a la erogación; el vaciamiento de los líquidos y de las cápsulas debe ser efectuado por separado y de manera adecuada (Fig.18).

El cajón recogedor de cápsulas debe ser introducido en el cajón receptor de posos antes de introducir este último en la máquina.

Una vez efectuado el vaciamiento introducir el cajón receptor de posos; en el monitor se visualiza:

```
10:30  11 Feb 04
Listo p. el uso

Insertar Cápsula
```

En este caso la máquina está lista para efectuar la erogación de café.

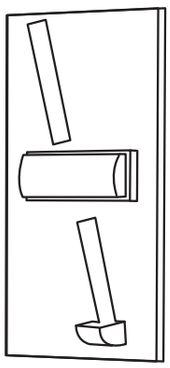
¡Atención! Las cápsulas LAVAZZA utilizadas para el funcionamiento de la máquina consisten en una monodosis y deben ser utilizadas para la erogación de un solo producto. Está prohibido utilizar la misma cápsula para la erogación de más de un producto.

NOTA. Al extraer el cajón receptor de posos se recomienda no aferrar la rejilla inferior: ésta queda en contacto con la máquina (Fig.19).

4.8 Uso del tragafichas (Opcional)

El tragafichas es un componente opcional y puede ser instalado sólo por un técnico especializado.

Para erogar producto la máquina provista de tragafichas requiere la introducción de fichas/monedas.



Nota: la erogación del vapor no requiere introducción de fichas/monedas.

En el display aparece:

```
10:30  11 Feb 04
Listo p. el uso

Introd. crédito
```

Sólo una vez que se ha introducido el importe requerido la máquina permite seleccionar el café/producto a erogar.

A continuación en el display aparece:

```
10:30  11 Feb 04
Listo p. el uso

Insertar Cápsula
```

A continuación será posible erogar el café/producto de la manera indicada en el apartado 4.4 y en los sucesivos.

Nota. El importe que debe introducirse en el tragafichas para la erogación del café/producto es establecido por el gestor. El importe introducido puede visualizarse en el display sólo si las características del tragafichas lo permiten y/o si el gestor ha habilitado esta función.

Las características del tragafichas son gestionadas por el mismo y no dependen del funcionamiento de la máquina.

5 LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

- La limpieza puede ser efectuada únicamente cuando la máquina está fría y desconectada de la red eléctrica.
- Limpiar la máquina utilizando un paño suave humedecido con agua.
- No sumergir la máquina en el agua ni introducir ninguna de sus partes en el lavavajillas.
- No utilizar objetos puntiagudos ni productos químicos agresivos (solventes) para efectuar la limpieza.
- No secar la máquina ni sus componentes utilizando un horno microondas ni un horno convencional.

6 DESCALCIFICACIÓN

La formación de calcio tiene lugar con el uso de la máquina. En caso de ser necesario efectuar un ciclo de descalcificación, en el monitor se visualiza:

```
10:30  11 Feb 04
Listo p. el uso

Decalcificar
```

En este caso aún es posible efectuar la erogación de café utilizando normalmente la máquina. Contactarse con el Encargado, el cual deberá efectuar un ciclo de descalcificación.

NOTA. La descalcificación debe ser efectuada única y exclusivamente por el Encargado.

7 SEÑALIZACIONES DE LA MÁQUINA

En el presente capítulo se describen todos los mensajes que la máquina entrega al usuario y las acciones que éste puede y/o debe efectuar.

Display	*Significato*	*Azioni*
10:30 11 Feb 04 Listo p. el uso Insertar Cápsula	La máquina está lista para erogar café.	Es posible efectuar la erogación de un café/producto
10:30 11 Feb 04 Listo p. el uso Introd. crédito	La máquina está provista de tragafichas.	Para obtener el producto introducir el importe requerido para la erogación del café/ producto.
10:30 11 Feb 04 Insertar Cápsula Cierre puerta	La portezuela de carga de las cápsulas ha sido abierta.	Posicionar una cápsula LAVAZZA en la portezuela y cerrarla. Cerrar la portezuela sin ninguna cápsula.
10:30 11 Feb 04 Listo Elejir producto	La portezuela ha sido cerrada con una cápsula LAVAZZA introducida.	Erogar el producto.
10:30 11 Feb 04 Erogac en curso Stop para acabar	La máquina ha iniciado el ciclo de erogación producto	Esperar hasta que la máquina finalice automáticamente la erogación. Finalizar manualmente la erogación presionando la tecla STOP.
10:30 11 Feb 04 Fin erogación Esperar...	La máquina ha finalizado la erogación del producto y retorna a las condiciones ideales para efectuar una sucesiva erogación.	
10:30 11 Feb 04 Ins. Caj. Fundos	Ha sido extraído el cajón receptor de posos de su propio compartimiento.	Introducir el cajón receptor de posos.
10:30 11 Feb 04 Llenar Agua	El depósito de agua de la máquina está vacío.	Contactarse con el Encargado para que lo llene.
10:30 11 Feb 04 Fuera servicio xx Llamar asist.	Se está verificando un malfuncionamiento en la máquina.	Solicitar asistencia al Encargado.
10:30 11 Feb 04 Créditos escasos	La máquina avisa al usuario que están por agotarse los créditos para la erogación de los productos.	Contactarse con el Encargado y adquirir nuevas cápsulas para poder erogar productos.
10:30 11 Feb 04 NinsÚn Crédito	Se han agotado las cápsulas y las posibilidades de erogar producto.	Contactarse con el Encargado y adquirir nuevas cápsulas para poder erogar productos.
10:30 11 Feb 04 Listo p. el uso Decalcificar	La máquina señala la necesidad de efectuar un ciclo de descalcificación y aún permite erogar productos.	Solicitar asistencia al Encargado.
10:30 11 Feb 04 Listo p. el uso Vaciar fundos	La máquina señala la necesidad de vaciar el cajón receptor de posos y aún permite erogar productos.	Con la máquina parada y encendida, extraer el cajón receptor de posos con las cápsulas usadas y vaciarlo.
10:30 11 Feb 04 Vaciar fundos	El cajón receptor de posos debe ser vaciado. Ya no es posible erogar productos	Con la máquina parada y encendida, extraer el cajón receptor de posos con las cápsulas usadas y vaciarlo.

Problemas	*Causas*	*Remedios*
La máquina no se enciende	La máquina no está conectada a la red eléctrica	Contactarse con el Encargado
	No se ha presionado el interruptor principal	Encender la máquina presionando el interruptor principal
La máquina no funciona	No existe ninguna señalización en el monitor	Contactarse con el Encargado

8 DESPLAZAMIENTO Y ALMACENAMIENTO

Todas las operaciones descritas en el capítulo 8 deben ser efectuadas única y exclusivamente por el Encargado o el Técnico especializado, quienes deberán organizar toda la secuencia operativa y el uso de medios adecuados, a fin de operar de conformidad con lo establecido por las normas vigentes sobre seguridad.

8.1 Desplazamiento

Durante el desplazamiento y el transporte la máquina debe permanecer en posición vertical, respetándose las indicaciones expuestas en el embalaje.
Efectuar cuidadosamente las operaciones de elevación y posicionamiento.
No agitar la máquina.

Controlar que nadie permanezca en el radio de acción de las operaciones de elevación y desplazamiento de la carga y, en caso de existir dificultades, disponer la intervención de personal encargado de controlar los desplazamientos a efectuar.

8.2 Almacenamiento

La máquina debe ser almacenada respetando las condiciones que se indican a continuación:
- temperatura mínima: superior a 4 °C;
- temperatura máxima: inferior a 40 °C;
- humedad máxima: inferior al 95%.

El embalaje de la máquina es de cartón y poliestireno expandido.

ATENCIÓN. Debido al peso total del embalaje, se prohibe sobreponer más de tres máquinas. La máquina debe ser almacenada en su embalaje original y en ambientes SIN humedad ni polvo.

9 INSTALACIÓN

Todas las operaciones descritas en el capítulo 9 deben ser efectuadas única y exclusivamente por el Encargado o el Técnico especializado, quienes deberán organizar toda la secuencia operativa y el uso de medios adecuados, a fin de operar de conformidad con lo establecido por las normas vigentes sobre seguridad.

9.1 Normas de seguridad

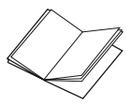
- Leer atenta e íntegramente el presente manual de instrucciones.
- La conexión a la red eléctrica debe ser efectuada de conformidad con lo establecido por las normas de seguridad vigentes en el país del usuario.
- La toma a la cual se conectará la máquina debe:
  - ser adecuada para el tipo de enchufe presente en la máquina;
  - ser calculada para respetar los datos de la placa situada debajo de la máquina;
  - estar conectada a un sistema eficaz de puesta a tierra.
- El cable de alimentación no debe:
  - entrar en contacto con ningún tipo de líquido: peligro de choques eléctricos y/o incendios;
  - ser aplastado ni entrar en contacto con superficies cortantes;
  - ser utilizado para desplazar la máquina;
  - ser utilizado cuando está dañado;
  - ser manipulado con las manos húmedas o mojadas;
  - ser enrollado como madeja cuando la máquina está en funcionamiento;
  - ser alterado.
- Se prohibe:
  - instalar la máquina en ambientes abiertos y/o aplicar modalidades diferentes de aquéllas descritas en el Cap. 9;
  - utilizar la máquina en proximidad de sustancias inflamables y/o explosivas;
  - dejar al alcance de los niños bolsas de plástico, poliestireno, clavos etc., ya que representan potenciales fuentes de peligro;
  - dejar jugar a los niños en proximidad de la máquina;
  - utilizar piezas de recambio no recomendadas por la empresa fabricante;
  - introducir modificaciones técnicas a la máquina;
  - sumergir la máquina en líquidos;
  - lavar la máquina utilizando chorros de agua;
  - dar a la máquina usos diferentes de aquéllos descritos en el manual;
  - instalar la máquina sobre otros equipos;
  - utilizar la máquina en ambientes potencialmente explosivos, agresivos, con alta concentración de polvo o con sustancias oleosas en suspensión;
  - usar la máquina en ambientes sujetos a riesgo de incendio;
  - utilizar la máquina para erogar sustancias inadecuadas en función de sus características.
- Antes de limpiar la máquina, controlar que el enchufe esté desconectado de la toma de corriente; para lavarla, no utilizar bencina ni disolventes.
- No colocar la máquina en proximidad de sistemas de calefacción (como estufas o caloríferos).
- En caso de incendio, utilizar extintores de anhídrido carbónico (CO_2). No utilizar agua ni extintores de polvo.

9.2. Funciones de parada

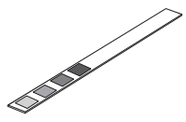
Las funciones de parada de la máquina se obtienen presionando el interruptor general.

9.3. Lista de accesorios suministrados adjuntos

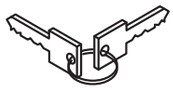
Manual: contiene las instrucciones de uso de la máquina.



Test de la dureza del agua: test rápido que permite controlar la efectiva dureza del agua utilizada para erogar las bebidas; es indispensable aplicar este test antes de predisponer el valor de la dureza del agua en la máquina.



Llave de acceso al depósito agua: impide el acceso de personal no autorizado al depósito del agua.



9.4. Montaje-Emplazamiento

Se prohibe instalar la máquina en ambientes abiertos o en ambientes en los cuales se utilizan chorros de agua o de vapor.

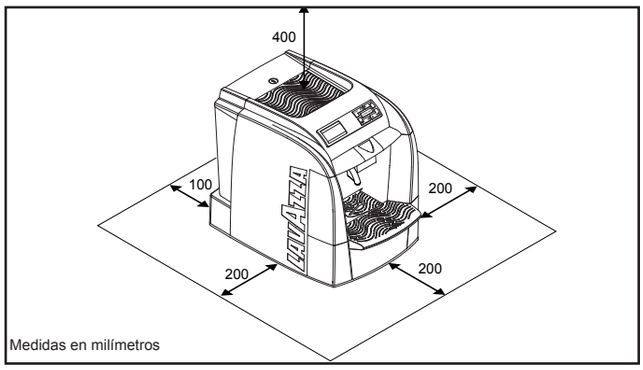
La presencia de campos magnéticos o la proximidad de máquinas eléctricas que ocasionen interferencias podrían provocar malfuncionamientos en el control electrónico de la máquina.

Importante. En caso de temperaturas cercanas a los 0 °C existe el riesgo de congelación de las partes internas que contienen agua. No utilizar la máquina en estas condiciones.

Para un uso correcto y un buen funcionamiento de la máquina se recomienda aplicar las instrucciones que se indican a continuación:
- temperatura ambiente: 10°C ÷ 40°C
- humedad máxima: 90%.
- preparar el lugar antes de instalar la máquina;
- instalar la máquina en un plano de apoyo nivelado, sólido y firme; la inclinación del plano de apoyo no debe superar los 2°;
- escoger un ambiente suficientemente iluminado, ventilado, higiénico y con una toma de corriente de fácil acceso.

Se deben dejar libres los espacios de acceso a la máquina y al enchufe de la misma, a fin de permitir al usuario intervenir sin limitaciones y abandonar inmediatamente el área, en caso de necesidad.

A continuación se reproducen los espacios requeridos para los accesos a:
- la botonera situada en la parte frontal;
- las partes en que se debe intervenir en caso de malfuncionamiento de la máquina.



Una vez posicionado el embalaje en proximidad del lugar de instalación aplicar las instrucciones que se indican a continuación:
- controlar que el embalaje no se haya alterado durante el transporte y verificar que esté íntegro y cerrado;
- abrir el embalaje;
- controlar el estado y el modelo de la máquina presente en el embalaje;
- controlar el contenido del sobre de accesorios suministrado junto con la máquina (véase “9.3 Lista de accesorios suministrados adjuntos”);
- retirar de la máquina el embalaje original;
- retirar de la máquina el embalaje restante;
- A continuación elevar la máquina y posicionarla en el espacio destinado para este efecto.

9.5. Eliminación del embalaje

Una vez abierto el embalaje, se recomienda agrupar los materiales utilizados para el mismo en función del tipo y procesarlos de conformidad con lo establecido por las normas vigentes en materia en el país de destino.

Alternativamente se recomienda conservar el embalaje a fin de reutilizarlo, eventualmente, para posteriores desplazamientos o transportes.

9.6. Conexión eléctrica

Esta operación debe ser efectuada única y exclusivamente por personal técnico especializado o por el Encargado.

La máquina ha sido predispuesta para el funcionamiento con tensión monofásica, cuyo valor se indica en la placa de identificación (1.4 Identificación de la máquina).

Antes de conectar el enchufe a la toma de corriente controlar que el interruptor general esté dispuesto en “0”.
Es responsabilidad del Encargado efectuar la conexión eléctrica de la máquina.

La máquina debe ser conectada a la línea eléctrica mediante el enchufe presente en el cable eléctrico, de conformidad con:
- las leyes y las normas técnicas vigentes en el lugar, en el momento de efectuar la instalación;
- los datos indicados en la placa de datos técnicos, situada en el costado de la máquina.

Atención. El punto de conexión de la toma eléctrica debe estar situado en un lugar de fácil acceso para el usuario, de manera que, en caso de necesidad, éste pueda desconectar cómodamente la máquina respecto de la línea eléctrica.

Se prohibe:
- **utilizar alargadores;**
- **sustituir el enchufe original;**
- **utilizar adaptadores.**

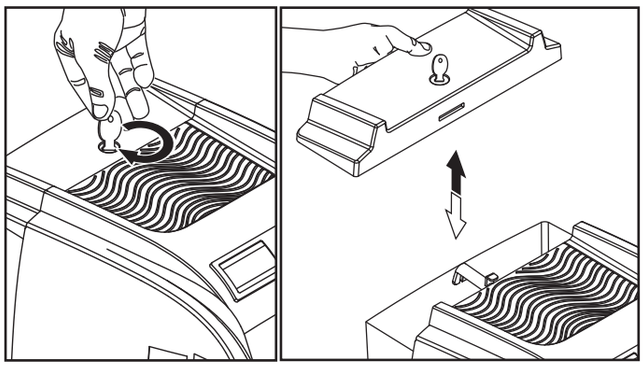
9.7. Llenado del depósito de agua

Antes de efectuar la puesta en funcionamiento de la máquina es necesario llenar el depósito del agua con agua potable fresca.

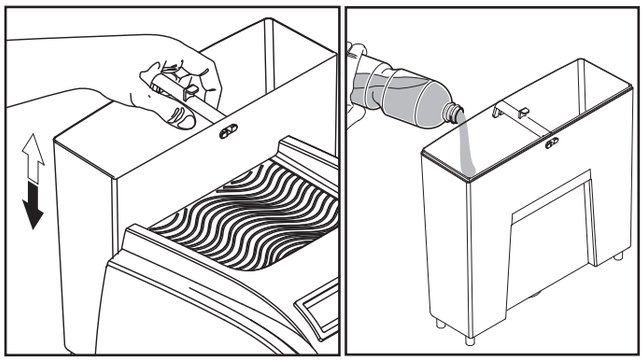
¡Atención! El depósito debe ser llenado única y exclusivamente con agua potable fresca: la máquina se daña si se utiliza agua caliente o gaseosa u otros líquidos.

El depósito del agua debe ser llenado única y exclusivamente por el Encargado o por un Técnico especializado.

Abrir la tapa del depósito del agua mediante la llave suministrada adjunta y extraerlo alzándolo.



Utilizando la respectiva manija retirar el depósito del agua desde su compartimiento.



Llenar el depósito con agua potable fresca.

El llenado del depósito se debe efectuar sin superar jamás el nivel máximo indicado.

Una vez llenado el depósito del agua, ponerlo nuevamente en su compartimiento preocupándose de colocarlo correctamente. De esta manera, la válvula situada en la base se abre y permite el correcto funcionamiento de la máquina.

Poner nuevamente la tapa sobre el depósito del agua.

Cerrar la tapa utilizando la llave suministrada adjunta.

A continuación, la máquina está lista para ser encendida y para erogar los productos previstos.

9.8 Regulación de la dureza del agua

Esta operación permite predisponer el nivel de dureza del agua utilizada, a fin de señalar con exactitud la necesidad de efectuar el ciclo de descalcificación.

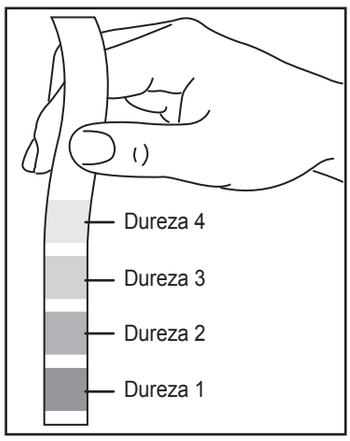
¡Atención! Para efectuar esta regulación léanse atentamente las indicaciones del Capítulo 10.

El agua corriente es más o menos calcárea según el lugar.
Por este motivo la maquina puede ser regulada en función del grado de la dureza

del agua de la localidad a la cual está destinada, expresado en escala de 0 a 4.

La máquina se entrega programada con un valor de dureza estándar (dureza 1).
La regulación de la dureza del agua de la máquina debe efectuarse considerando el grado de calcio y el grado de dureza del agua del lugar, que se mide con la tira suministrada adjunta.

Sumergir brevemente en el agua (un segundo) la tira suministrada adjunta y sacudirla ligeramente. Después de un minuto los resultados del test aparecen en la tira.



DUREZA 4 (dura)
DUREZA 3 (media)
DUREZA 2 (dulce)
DUREZA 1 (muy dulce)
DUREZA 0 (control de descalcificación inhabilitado)

Una vez efectuado el test predisponer en la máquina el valor correspondiente.

10 PROGRAMACIÓN DE LA MÁQUINA

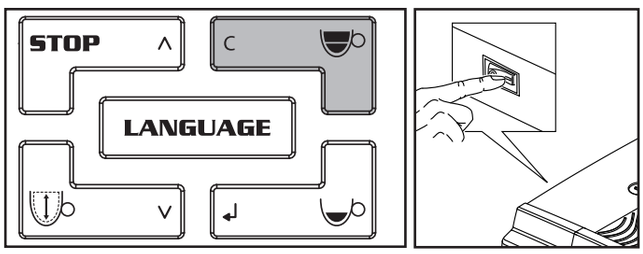
Todas las operaciones descritas en el capítulo 10 deben ser efectuadas única y exclusivamente por el Encargado o el Técnico especializado, quienes deberán organizar toda la secuencia operativa y el uso de medios adecuados, a fin de operar de conformidad con lo establecido por las normas vigentes sobre seguridad.

El Técnico especializado o el Encargado pueden modificar algunos parámetros de funcionamiento de la máquina en función de las exigencias específicas de cada usuario.

Los menús que pueden ser utilizados son:
1 Menú de programación;
2 Menú de servicio.

10.1 Menú de programación

Para acceder al menú de programación aplicar las siguientes instrucciones:
1 apagar la máquina presionando el interruptor general;
2 presionar el botón café largo y simultáneamente encender la máquina mediante el interruptor general.



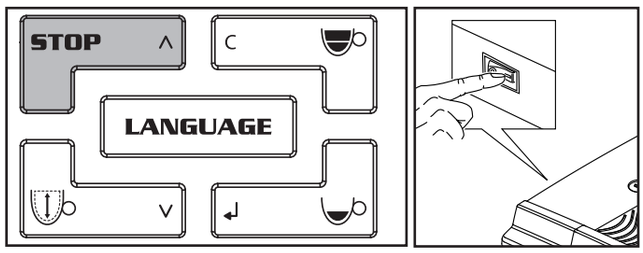
En el apart. 10.4 se exponen todas las funciones presentes en este menú.

El menú debe estar protegido por una PASSWORD.

La PASSWORD debe ser predispuesta durante la primera puesta en funcionamiento de la máquina a fin de impedir el acceso al personal no autorizado.

10.2 Menú de servicio

Para acceder al menú de servicio aplicar las siguientes instrucciones:
1 apagar la máquina presionando el interruptor general;
2 presionar el botón STOP y simultáneamente encender la máquina mediante el interruptor general.



En el apart. 10.5 se exponen todas las funciones presentes en este menú.

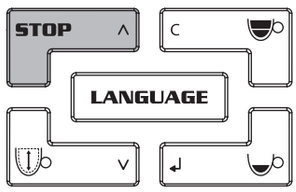
El menú deberá estar protegido mediante una PASSWORD.

La PASSWORD debe ser predispuesta durante la primera puesta en funcionamiento de la máquina a fin de impedir el acceso al personal no autorizado.

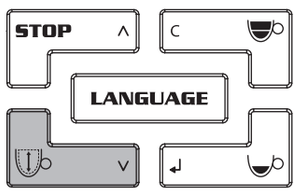
10.3 Mandos de programación

Al acceder a los menús de programación y de servicio de la máquina, las teclas del teclado adquieren funciones diferentes.

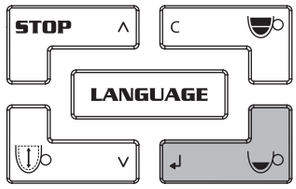
Tecla
"página arriba/modificar"
Esta tecla permite:
1 desplegar las páginas en el interior del menú;
2 modificar los parámetros cuando éstos se pueden editar mediante la tecla **"seleccionar/confirmar"**.



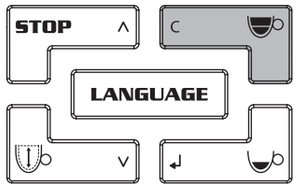
Tecla
"página abajo/modificar"
Esta tecla permite:
1 desplegar las páginas en el interior del menú;
2 modificar los parámetros cuando éstos se pueden editar mediante la tecla **"seleccionar/confirmar"**.



Tecla
"seleccionar/confirmar" (ENTER)
Esta tecla permite:
1 seleccionar la función visualizada;
2 editar un parámetro/valor;
3 confirmar el parámetro/valor cuando es posible editarlo.



Tecla
"ESC"
Esta tecla permite salir del menú sin modificar el parámetro editado o seleccionado.



10.4 Esquema del menú de programación

Menú		Notas
Password		Requerida sólo si es distinta de 0.
0. Salida		Se sale presionando ENTER.
1. Identificación	1.1. Código máquina	Identificativo de la máquina.
	1.2. Modelo	Sólo lectura.
	1.3. Versión Sw	Sólo lectura.
	1.4. Asset Number	Identificativo del Encargado.
2. Planteamiento	2.1. Temperaturas 2.1.1. Temperatura est. Por defecto: 100°C	Temperatura de servicio con la máquina "caliente".
	2.2. Program. dosis 2.2.1. Dosis prod. corto Por defecto: 150 2.2.2. Dosis prod. largo Por defecto: 250	Dosis producto corto (es un parámetro numérico sin correspondiente físico, por ej. cm³). Dosis producto largo (es un parámetro numérico sin correspondencia físico, por ej. cm³).
	2.3. Preinfusión Por defecto: Media	Tiempo de preinfusión.
	2.4. Enjuague Por defecto: No	Habilita/inhabilita la operación de enjuague en el momento de encender la máquina (efectuado sólo con máquina fría).
	2.5. Descalcificación 2.5.1. Dureza agua Por defecto: 1	Range: 0-4 - Predisposición de la dureza del agua por conteo de la cantidad de agua, después del cual se debe activar la alarma de descalcificación 0 = inhabilita la función de control descalcificación.
	2.5.2. Aviso decalc. Por defecto: Sí	Habilita/Inhabilita la indicación en el monitor de la alarma de descalcificación.
	2.6. Aviso filtro Por defecto: No	Habilitar/inhabilitar la indicación en display de la alarma para sustituir el filtro.
	2.7. Créditos 2.7.1 Control créditos Por defecto: No	Habilitar/Inhabilitar el control de las erogaciones mediante la gestión de los créditos.
	2.7.2. Aviso créditos Por defecto: No	Habilitar/Inhabilitar la visualización de la alarma "Créditos escasos" y "Ningún crédito".
	2.8. Sistema de Pago 2.8.1. Habilitar sist. Por defecto: No 2.8.2. Visual. crédito Por defecto: No	Habilitar/inhabilitar el control de las erogaciones utilizando un tragafichas externo. Habilitar/inhabilitar la visualización del crédito introducido en el tragafichas.
	2.9 Cont los fundos Por defecto: Sí	Activa/Desactiva la máquina para que suministre café sin contar el número de pastillas usadas en el cajón de recogida de los posos.
3. Ahorro energético	3.1. Stand-by activo Por defecto: No	Habilita/Inhabilita la función de stand-by.
	3.2. Retarso stand-by Por defecto: 10	Tiempo de apagado en minutos desde la última utilización en franja horaria de Stand-by.
	3.3. Lunes 3.3.1. Encendimiento Por defecto: 08.00 3.3.2. Apagamiento Por defecto: 20.00	Permite regular la hora de encendido y la hora de apagado de la máquina en la jornada del lunes.
	3.4. Martes 3.4.1. Encendimiento 3.4.2. Apagamiento	Permite regular la hora de encendido y la hora de apagado de la máquina en la jornada del martes.
	3.5. Miércoles 3.5.1. Encendimiento 3.5.2. Apagamiento	Permite regular la hora de encendido y la hora de apagado de la máquina en la jornada del miércoles.
	3.6. Jueves 3.6.1. Encendimiento 3.6.2. Apagamiento	Permite regular la hora de encendido y la hora de apagado de la máquina en la jornada del jueves.
	3.7. Viernes 3.7.1. Encendimiento 3.7.2. Apagamiento	Permite regular la hora de encendido y la hora de apagado de la máquina en la jornada del viernes.
	3.8. Sábado 3.8.1. Encendimiento 3.8.2. Apagamiento	Permite regular la hora de encendido y la hora de apagado de la máquina en la jornada del sábado.
	3.9. Domingo 3.9.1. Encendimiento 3.9.2. Apagamientoo	Permite regular la hora de encendido y la hora de apagado de la máquina en la jornada del domingo.
4. Seguridad	4.1. Password Por defecto: 000000	Predispone la password de acceso a la programación (6 cifras).
	4.2. PIN Servizio Por defecto: 0000	Predispone la password de acceso al menú de servicio (4 cifras).
5. Plant. predef.		Con "Sí" Se predisponen nuevamente todos los valores predefinidos.

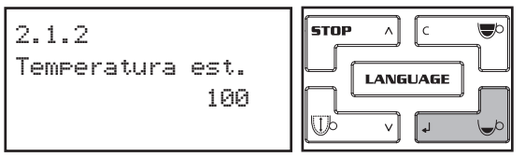
10.5 Esquema menú de servicio

Menú		Notas
Password		Requerida sólo si es distinta de 0.
0. Salida		Se sale presionando ENTER.
1. Reloj/Fecha	1.1. Horario	Se predispone la hora corriente.
	1.2. Fecha 1.2.1. Día 1.2.2. Mes 1.2.3. Año 1.2.4. Día de la semana	
2. Estadísticas	2.1. Última inic.	Sólo lectura Fecha y hora última inicialización.
	2.2. Último reset	Sólo lectura Fecha y hora último reset.
	2.3. Prod. 1 de rese	Números de productos tipo 1 (expreso) desde último reset.
	2.4. Prod. 2 de reset	Números de productos tipo 2 (café largo) desde último reset.
	2.5. Prod. 3 de reset	Números de productos tipo 3 (ciclo libre) desde último reset.
	2.6. Prod. 1 de inic.	Números de productos tipo 1 (expreso) desde el inicio de vida de la máquina.
	2.7. Prod. 2 de inic.	Números de productos tipo 2 (café largo) desde el inicio de vida de la máquina.
	2.8. Prod. 3 de inic.	Números de productos tipo 3 (ciclo libre) desde el inicio de vida de la máquina.
	2.9. Reset estadíst.	Presionando "Sí" los contadores parciales retornan a punto cero.
3. Descalcificación	3.1. C.dad restante	Cantidad restante de agua a erogar antes de tener que efectuar la sucesiva descalcificación (valor expresado en litros)
	3.2. Última descalc.	Fecha y hora de la última descalcificación.
	3.3. Ejecute ahora	Presionando "Enter" comienza el ciclo de descalcificación.
4. Lavado filtro		Se efectúa el lavado del filtro nuevo instalado en la máquina.
5. Errores	5.1. Histórico errore 5.1.1. Visualización errores mediante teclas up/down	Se despliegan los últimos N errores: índice 0 = error más antiguo. Se accede sólo si existe al menos un error.
	5.2. Reset histórico	Presionando "Sí" se borra la lista de los últimos errores.
	5.3. Reset errores	Presionando "Sí" se borran las eventuales situaciones de Fuera de Servicio no auto-reinicializantes.
6. Créditos	6.1. Agregar créditos 0	El valor indica el número de créditos que se desea agregar a aquéllos presentes en la máquina.
	6.2. Retorno a 0 créd. Por defecto: No	Con "Sí" se devuelven a cero todos los créditos presentes en la máquina.
	6.3. Nivel Alarma 0	El valor indica la cantidad de créditos residuales por debajo del cual aparecerá el mensaje "Créditos escasos". **Nota. El mensaje se visualiza sólo si está habilitado.**

10.6 Modificación de un parámetro

Todos los parámetros editables pueden ser fácilmente modificados.

Al visualizar la página que reproduce el valor que se desea modificar, presionar el botón “Enter”.



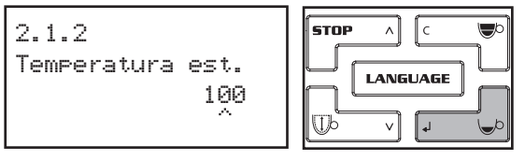
¡Atención! Antes de modificar un parámetro de funcionamiento de la máquina hay que tener presente que se están modificando los parámetros de funcionamiento predispuestos por el fabricante a fin de obtener un funcionamiento óptimo de la máquina.

Es posible editar el valor y bajo la cifra a editare aparece el símbolo “^”.

Presionar los botones para modificar el valor.

Cuando se visualiza el valor deseado, confirmarlo presionando el botón “ENTER”.

El valor es almacenado y es posible editar la cifra sucesiva.



Presionar el botón al visualizar el valor deseado.

El valor es almacenado y es posible editar la cifra sucesiva.

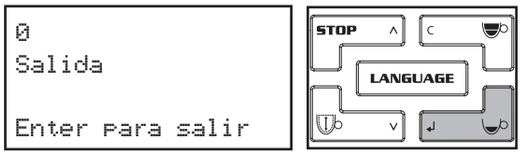
Presionar el botón al visualizar el valor deseado.

De esta manera el símbolo “^” desaparece y los valores predispuestos se activarán sólo después de haber salido de la programación.

10.7 Salir de la programación

Para salir de la programación se debe visualizar la siguiente pantalla.

Presionar el botón al visualizar el valor deseado.



11 LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

Todas las operaciones descritas en el capítulo 11 deben ser efectuadas única y exclusivamente por el Encargado o el Técnico especializado, quienes deberán organizar toda la secuencia operativa y el uso de medios adecuados, a fin de operar de conformidad con lo establecido por las normas vigentes sobre seguridad.

¡Atención! Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento y/o de limpieza apagar la máquina, desconectarla de la alimentación eléctrica y esperar hasta que se enfríe.

Para obtener la máxima calidad de las bebidas erogadas y garantizar un óptimo funcionamiento de la máquina es necesario respetar las indicaciones contenidas en este manual.

Los componentes no desmontables y la máquina misma deberán limpiarse, salvo expresa indicación en contrario, sólo con agua fría o tibia, utilizando esponjas no abrasivas y paños húmedos (esta operación no debe ser efectuada en las partes eléctricas expuestas).

- No utilizar detergentes ni solventes que podrían modificar la forma o la funcionalidad de la máquina.
- No sumergir la máquina en agua ni otros líquidos porque se dañará.
- No introducir los componentes de la máquina en el lavavajillas.
- Secar siempre a mano los componentes de la máquina sin utilizar para ello hornos convencionales ni microondas.
- No limpiar la máquina utilizando chorros de agua.
- Todas las piezas que deben ser limpiadas son de fácil acceso y no se requiere uso de herramientas para alcanzarlas.
- Efectuar periódicamente las operaciones de mantenimiento y de limpieza a fin de preservar, mantener y conservar la máquina en condiciones de funcionamiento eficaz, garantizando la observancia de las normas higiénicas.

¡Importante! Efectuar las intervenciones de mantenimiento de la máquina respetando las indicaciones de la tabla de mantenimiento ordinario que aparece en el apartado 11.1 del presente manual.

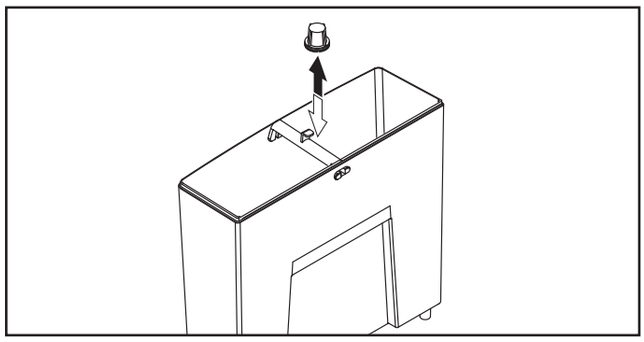
11.1 Frecuencia de limpieza

Para obtener una óptima eficiencia de la máquina se recomienda efectuar las operaciones de limpieza y mantenimiento, de la manera indicada en la tabla que se reproduce a continuación:

Operaciones a efectuar	Cuando se señala	Después de cada aprovisionamiento	Después de 2 aprovisionamiento
Vaciamiento y limpieza del cajón receptor de posos.	■	■	
Limpieza de la corredera carga cápsulas.			■
Limpieza del depósito de agua.		■	

11.2 Limpieza del depósito de agua

El depósito del agua debe ser limpiado cada vez que se efectúe su llenado.

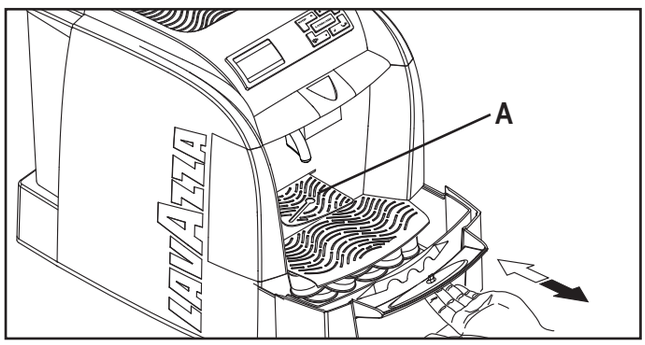


En la misma ocasión se debe controlar el estado de limpieza del filtro, introducido en el depósito mismo.
La limpieza del filtro puede ser efectuada con agua tibia.
Para introducir nuevamente el filtro, efectuar una leve rotación.

11.3 Limpieza del cajón receptor de posos

El cajón receptor de posos debe ser vaciado y limpiado cada vez que la máquina lo señala. Para efectuar esta operación consúltese el apartado 4.7.

Al efectuar el mantenimiento de la máquina se recomienda remover y limpiar adecuadamente el cajón receptor de posos.



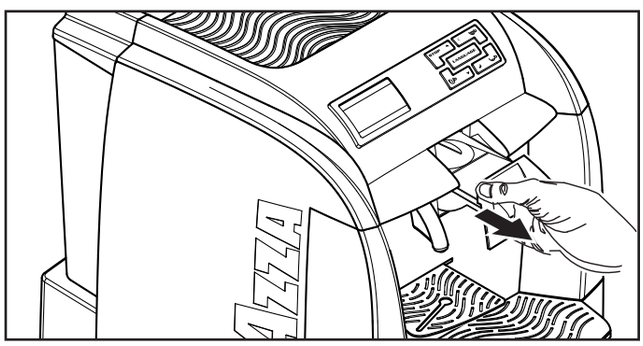
En dicha ocasión, se recomienda limpiar también las rejillas de apoyo de las tacitas y de las tazas grandes.

Controlar que el soporte de las tacitas (A) pueda girar libremente y sin problemas.

11.4 Limpieza de la portezuela carga cápsulas

Controlar el estado de la portezuela carga cápsulas y, eventualmente, limpiarla con un paño humedecido con agua.

¡Atención! No utilizar detergentes para limpiar la portezuela porque podría ser muy difícil remover los residuos.



Controlar que la portezuela se deslice sin problemas.

11.5 Descalcificación

¡Atención!
Está absolutamente prohibido usar vinagre ya que provocaría daños a la máquina.

La descalcificación sirve para eliminar todas las incrustaciones calcáreas de las superficies y de los orificios del circuito hidráulico, garantizando de esta manera el perfecto funcionamiento de las válvulas, de los mandos de calentamiento y de los demás elementos importantes.

¡Importante! Atendida la complejidad del circuito hidráulico de la máquina, el ciclo de descalcificación expuesto a continuación no opera respecto de todos los conductos. En efecto, están excluidos algunos componentes tales como el grupo erogador y el perno/válvula de plástico de conexión al mismo.

La operación de descalcificación debe ser efectuada regularmente cada 3 ó 4 meses. En regiones con dureza del agua muy elevada se recomienda una descalcificación más frecuente.

A fin de evitar peligrosos retardos del usuario esta máquina está equipada con un específico contador de control que comunica (si es activado mediante el respectivo menú), en función del agua empleada, la necesidad de ejecutar urgentemente la operación.

En este caso, en el monitor aparecerá el siguiente mensaje:

```
10:30  11 Feb 04
Listo p. el uso

Decalcificar
```

La máquina no se bloquea al aparecer el mensaje pero se recomienda efectuar tempestivamente la operación de descalcificación.

Acceder al menú de servicio en la forma descrita en el apartado 10.2 y visualizar el menú relativo a la descalcificación.

```
3
Decalcificación
```

Para efectuar la operación de descalcificación, mediante los respectivos mandos, seleccionar la voz “Ejecuta ahora”.

```
3.3.
Ejecute ahora
```

NOTA. El ciclo de descalcificación no puede ni debe ser inter-rumpido.

La máquina dispone la caldera a la temperatura adecuada para ejecutar correctamente el ciclo de descalcificación. Si la máquina acaba de ser encendida, se efectuará un precalentamiento de la caldera; en cambio, si la máquina está caliente, se ejecutará un ciclo automático de enfriamiento erogando agua en la cubeta receptora de gotas.

```
Decalcificación

recalentamiento
Esperar...
```

Mezclar el descalcificante con agua aplicando las instrucciones que aparecen en el envase del producto.

Nota: para descalcificar la máquina se aconseja usar como máximo 1 litro de la solución preparada.

```
Decalcificación
Inser. Decalc.

Ent. para start
```

¡Atención! El descalcificante no debe ser tóxico ni nocivo y debe ser apto para máquina de café.

Introducir la solución descalcificante en el depósito y, a continuación, introducir este último en la máquina.

⚠ La solución descalcificante es erogada en el interior del cajón receptor de posos; vaciar el cajón receptor de posos antes de comenzar el ciclo de descalcificación.

Presionar la tecla “ENTER” para comenzar el ciclo de descalcificación; la máquina comienza el ciclo automático de descalcificación.

```
Decalcificación
en curso

Esperar...
```

```
Decalcificación
en curso
Enjuague
Llenar Agua
```

La aparición de este mensaje indica que se ha terminado la solución descalcificante en el interior del depósito del agua.

Retirar el depósito, lavarlo eficazmente y llenarlo con agua potable fresca. Reposicionar el depósito en la máquina.

⚠ Vaciar la solución descalcificante del cajón receptor de posos antes de comenzar el ciclo de enjuague.

```
Decalcificación
en curso
Enjuague
Ent. para start
```

Presionar la tecla “confirmar” para comenzar el ciclo de enjuague de los circuitos internos; la máquina comienza el ciclo automático de enjuague.

```
Decalcificación
en curso
Enjuague
Esperar...
```

Este mensaje aparece cuando la máquina ha finalizado el ciclo automático de enjuague de los circuitos.

```
Decalcificación
Eseguida.
```

⚠ Vaciar el agua de enjuague del cajón receptor de posos antes de reinicializar el normal funcionamiento de la máquina.
NOTA. Los medidores para efectuar la operación de descalcificación se reinicializan automáticamente.

Al salir del menú de servicio, la máquina se dispone en la modalidad de funcionamiento normal.

12 DESGUACE DE LA MÁQUINA

La eliminación de los desechos derivados del desguace de la máquina deberá efectuarse respetando el ambiente y evitando la contaminación de suelo, agua y aire.

En todo caso, proceder de conformidad con lo establecido por las normas locales vigentes en esta materia.

Inutilizar la máquina cortando para ello su cable de alimentación.

Entregar la máquina inutilizada a un centro específico de recepción.

⚠ ¡Importante!
La batería presente en la tarjeta electrónica debe ser removida de la máquina antes de su eliminación.
Las baterías deben ser eliminadas de manera segura y no contaminante.

1 GENERALIDADES 74

1.1 Destinação de uso da máquina 74
1.2 Para facilitar a leitura 74
1.3 Utilização destas instruções para o uso 74
1.4 Identificação da máquina 75
1.5 Dados técnicos 75
1.6 Riscos residuais 75

2 NORMAS DE SEGURANÇA 75

3 LEGENDA DOS COMPONENTES DA MÁQUINA 76

3.1 Descrição do Painel de Comandos 76

4 USO DA MÁQUINA 76

4.1 Como ligar a máquina 76
4.2 Selecção da língua do display 76
4.3 Uso das xícaras pequenas, xícaras e copos 76
4.4 Carregamento das cápsulas 76
4.5 Fornecimento do café/produto 77
4.6 "STOP" Fornecimento café/produto 77
4.7 Esvaziamento da gaveta recolhedora de fundos 77
4.8 Utilização do moedeiro (Opcional) 78

5 LIMPEZA DA MÁQUINA 78

6 DESCALCIFICAÇÃO 78

7 SINALIZAÇÕES DA MÁQUINA 79

8 MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAGEM 80

8.1 Movimentação 80
8.2 Armazenagem 80

9 INSTALAÇÃO 80

9.1 Normas de segurança 80
9.2. Funções de parada 80
9.3. Lista dos acessórios fornecidos 80
9.4. Montagem-Posicionamento 80
9.5. Eliminação da embalagem 81
9.6 Conexão eléctrica 81
9.7. Enchimento do reservatório de água 81
9.8 Regulação da dureza da água 81

10 PROGRAMAÇÃO DA MÁQUINA 82

10.1 Menu de programação 82
10.2 Menu de serviço 82
10.3 Comandos de programação 82
10.4 Esquema do menu de programação 83
10.5 Esquema do menu de serviço 83
10.6 Modificação de um parâmetro 84
10.7 Sair da programação 84

11 LIMPEZA DA MÁQUINA 84

11.1 Intervalos de limpeza 84
11.2 Limpeza do reservatório de água 84
11.3 Limpeza da gaveta recolhedora de fundos 85
11.4 Limpeza da porta de carregamento das cápsulas 85
11.5 Descalcificação 85

12 DEMOLIÇÃO DA MÁQUINA 86

1 GENERALIDADES

1.1 Destinação de uso da máquina

Com esta máquina é possível obter o fornecimento automático de:
- café e café expresso preparados por cápsulas LAVAZZA;
- bebidas quentes, utilizando as cápsulas especiais LAVAZZA.

O corpo de máquina, de design elegante, foi projectado para ser usado em pequenos escritórios e por pequenos grupos de pessoas.

Importante.
Em caso de uso impróprio a garantia deixa de valer e o fabricante não se responsabiliza por danos a pessoas e/ou coisas.
Deve ser considerado uso impróprio:
- **qualquer uso diferente do previsto e/ou com técnicas diferentes das indicadas neste manual;**
- **qualquer intervenção na máquina que se oponha às indicações apresentadas neste manual;**
- **qualquer uso após alterações nos componentes da máquina e/ou após alterações dos dispositivos de segurança desta;**
- **uso de cápsulas diferentes das fornecidas pela LAVAZZA;**
- **a instalação da máquina ao ar livre.**

Nestes casos o conserto da máquina deverá ser pago pelo cliente.

1.2 Para facilitar a leitura

Nesta publicação são usados diversos tipos de símbolos para evidenciar os vários níveis de perigo ou de competências.

O triângulo de advertência indica todas as instruções importantes para a segurança dos utilizadores da máquina. Seguir cuidadosamente estas indicações para evitar ferimentos graves!

Na presente publicação são usados diversos símbolos para evidenciar as competências de cada utilizador.

Utilizador: pessoa que utiliza a máquina para o fornecimento dos produtos. NÃO é permitido que ele faça operações que são de competência do Gestor ou do Técnico. Caso perceba problemas de funcionamento e/ou defeitos da máquina, deve consultar exclusivamente o Gestor.

Gestor: empresa ou pessoa preparada para as operações normais de instalação, funcionamento e parada, carregamento e limpeza interna e externa da máquina.
Caso perceba problemas de funcionamento da máquina, deve consultar o técnico.

Técnico: pessoa qualificada para a manutenção extraordinária e a assistência da máquina.
O técnico pode executar todas as operações descritas neste manual, sem que haja necessidades de uma autorização explícita.

Este símbolo evidencia as informações que devem ser levadas em maior consideração para que máquina seja usada da melhor forma.

1.3 Utilização destas instruções para o uso

Esta publicação é parte integrante da máquina e deve ser lida atentamente. Nela existem informações relativas à instalação, à manutenção e ao uso correcto da máquina.
Consultar sempre este manual antes de efectuar qualquer operação.

Conservar estas instruções de uso em local seguro e anexá-las à máquina para café caso uma outra pessoa deva utilizá-la.
Caso este manual seja perdido ou se estrague, deverá ser pedida imediatamente uma cópia ao próprio gestor.
Para ulteriores informações ou no caso de problemas não tratados completamente ou de modo insuficiente nestas instruções, consultar o gestor.

1.4 Identificação da máquina

A máquina está identificada pelo nome, pelo modelo e pelo número de série indicados na devida etiqueta.

Na etiqueta são apresentadas as seguintes especificações técnicas:
- nome do Fabricante
- marca CE
- modelo da máquina
- nº de série
- ano de fabricação
- algumas especificações de fabricação:
  - tensão da energia eléctrica de alimentação (V)
  - frequência da corrente eléctrica de alimentação (Hz)
  - potência eléctrica absorvida (W)

Nota: para qualquer pedido junto ao Gestor, consultar sempre a etiqueta com os dados específicos da máquina impressos.

1.5 Dados técnicos

Tensão nominal
Ver etiqueta situada em baixo do aparelho
Potência nominal
Ver etiqueta situada em baixo do aparelho
Alimentação
Ver etiqueta situada em baixo do aparelho
Material do corpo da máquina
Termoplástico
Dimensões (l x h x p)
327 x 391 x 473 (mm)
Peso
10,5 kg (aproximadamente)
Comprimento do cabo
1,2 m
Capacidade do reservatório de água
4 litros
Capacidade da gaveta recolhedora de fundos
25 cápsulas
Tipo de cápsulas
Lavazza
Painel de comando
Frontal
Nível de pressão sonora ponderada A:
inferior a 70 dB
Pressão da bomba
Máx. 1,5 MPA (15,0 bar)
Condições de funcionamento
Temperatura mínima: superior a 10°C
Temperatura máxima: inferior a 40°C
Humidade máxima: inferior a 95%
Dispositivos de segurança
Válvula de segurança da pressão da caldeira
Termóstato de segurança

O fabricante reserva-se o direito de realizar modificações na fabricação e na execução devidas à evolução tecnológica.

Máquina conforme a Directiva Europeia 89/336/CEE (Decreto legislativos 476 de 04/12/92), relativa à eliminação dos distúrbios radiotelevisivos.

1.6 Riscos residuais

O vão de fornecimento não tem protecções que impeçam o contacto acidental das mãos com o café ou com bebidas quentes.

2 NORMAS DE SEGURANÇA

Nunca colocar as peças sob corrente em contacto com a água: perigo de curto-circuito! A água quente pode provocar queimaduras!

Destinação do uso

A máquina é prevista exclusivamente para ser usada em pequenos escritórios e por pequenos grupos de pessoas.
É proibido realizar modificações técnicas na máquina e usá-la de maneira imprópria, pelos riscos que isto acarreta!
A máquina deve ser usada somente por adultos em condições psico-físicas inalteradas.

Alimentação da corrente

A máquina deve ser ligada à alimentação eléctrica pelo gestor, devidos às suas características.

Cabo de alimentação

Nunca usar a máquina se o cabo de alimentação apresentar defeitos.
Avisar imediatamente o gestor se o cabo e/ou a ficha apresentarem defeitos.
Não passar o cabo de alimentação por ângulos e cantos pontiagudos, acima de objectos muito quentes e mantê-lo protegido do óleo. Não carregar ou puxar a máquina pelo fio.
Não tirar a ficha da tomada puxando-a pelo fio e nem tocá-la com as mãos ou os pés húmidos.
Evitar que o cabo de alimentação fique pendurado de mesas ou estantes.

Protecção a outras pessoas

Certificar-se de que nenhuma criança possa brincar com a máquina e/ou com os componentes da embalagem.

Perigo de queimaduras

Evitar tocar o fornecedor de café/produto.

Espaço para o uso e a manutenção

A instalação da máquina deve ser feita pelo gestor, de acordo com as normas de segurança previstas no ato de instalação da máquina.
O deslocamento da máquina deve ser feito somente pelo gestor. Não usar a máquina ao ar livre. Não colocar chamas livres e/ou objectos incandescentes nas vizinhanças da máquina, para evitar que a estrutura se funda ou que se danifique. Não utilizar em ambientes nos quais a temperatura possa atingir temperaturas iguais e/ou inferiores a 0ºC; caso a máquina tenha atingido estas condições, avisar o gestor para que seja feito um controlo de segurança.

Limpeza

Antes de limpar a máquina é indispensável posicionar o interruptor geral em OFF (0) e depois desligar a ficha da tomada. Além disto, esperar que a maquina se esfrie. Nunca mergulhar a máquina na água! É severamente proibido tentar fazer intervenções dentro da máquina.
Não limpar a máquina utilizando jacto de água.

Como guardar a máquina

Quando a máquina permanecer inutilizada por um período prolongado, desligá-la e tirar a ficha da tomada. Guardá-la em local seco e não acessível a crianças. Protegê-la contra a poeira e a sujeira.

Reparações/Manutenção

Em caso de problemas, defeitos ou suspeita de defeito após uma queda, desligar imediatamente a ficha da tomada e avisar o gestor ou o técnico especializado.
Nunca colocar a máquina com defeito para funcionar.
Somente o gestor do serviço e/ou o técnico podem efectuar intervenções ou consertos.

Anti-incêndio

Em caso de incêndio, usar extintores de anidrido carbónico (CO_2). Não usar água ou extintores com pó.

3 LEGENDA DOS COMPONENTES DA MÁQUINA (FIG.01)

1 Painel de comandos
2 Porta de carregamento da cápsula
3 Fornecedor de café/produto
4 Grade de apoio de xícaras (xícaras pequenas)
5 Grade de apoio de xícaras (xícaras grandes)
6 Gaveta recolhedora de cápsulas usadas e recolhe-gotas
7 Cabo de alimentação
8 Plano de apoio das xícaras
9 Interruptor geral

3.1 Descrição do Painel de Comandos (Fig.02)

10 Tecla Café grande	Pressionando esta tecla, a máquina fornece um café grande (dose programada pelo gestor).
11 Tecla "LANGUAGE"	Permite ver as mensagens do display na língua desejada.
12 Tecla Café expresso	Pressionando esta tecla a máquina fornece um café expresso (dose programada pelo gestor).
13 Tecla Fornecimento livre	Pressionando esta tecla, a máquina fornece uma quantidade de produto gerida manualmente pelo utilizador **(o fornecimento deve ser interrompido pelo utilizador usando a tecla STOP).**
14 Tecla Stop Fornecimento	Pressionando esta tecla interrompe-se o fornecimento do produto.
15 Display LCD	Mostra o estado da máquina, os alarmes e guia o utilizador nas fases de utilização da máquina.

4 USO DA MÁQUINA

4.1 Como ligar a máquina

Atenção! A ligação à rede eléctrica deve ser feita exclusivamente pelo gestor!

Antes de ligar a máquina verificar se a ficha está inserida na tomada correctamente.

Para ligar a máquina, colocar em "I" o interruptor geral situado na parte de trás desta (Fig.03).

No display aparece:

```
10:30  11 Fev 04

Aquecimento
Aguardar...
```

Nesta fase, a máquina está aquecendo-se.

Quando a máquina tiver atingido a temperatura ideal para fornecer o produto, aparece no display:

```
10:30  11 Fev 04
Pronto para usar

Colocar cápsula
```

Agora a máquina está pronta para fornecer o produto.

Nota: se a máquina estiver ligada a um moedeiro, antes de fornecer o café ou o produto deve-se inserir as moedas até que seja atingido o valor pedido. Para maiores esclarecimentos, consultar o parágrafo 4.8.

4.2 Selecção da língua do display (Fig.04)

A máquina foi idealizada para poder permitir a visão das mensagens em várias línguas.

Para seleccionar a língua desejada, pressionar o botão "LANGUAGE (LÍNGUA)" até aparecer no display aquela desejada.

Nota: a selecção da língua pode ser feita em qualquer momento do funcionamento da máquina.

4.3 Uso das xícaras pequenas, xícaras e copos

Atenção! É proibido usar recipientes que fiquem salientes nas grades de apoio.

A máquina foi estudada para poder fornecer correctamente o produto em xícaras pequenas e/ou em recipientes de tamanhos maiores.

As xícaras pequenas e/ou as xícaras devem ser posicionadas correctamente abaixo do fornecedor.

Nota: se as xícaras pequenas e/ou as xícaras não estiverem posicionadas correctamente abaixo do fornecedor, o produto pode vazar do recipiente.

Quando se usam as xícaras pequenas, utilizar a grade superior (Fig.05).

Quando se usam as xícaras e/ou os copos, utilizar a grade inferior, rodando manualmente em sentido anti-horário a grade superior (Fig.06).

4.4 Carregamento das cápsulas

Atenção! Para fornecer os produtos desejados deve-se usar somente as cápsulas LAVAZZA fornecidas directamente pelo gestor. Cada cápsula foi estudada e fabricada para fornecer uma porção individual de produto.

É proibido usar cápsulas diferentes daquelas fornecidas pelo gestor, usar café em grãos, café moído e/ou liofilizado.

É proibido utilizar mais de uma vez a mesma cápsula para o fornecimento de dois ou mais produtos.

Para inserir a cápsula é necessário abrir a porta de carregamento.
Para abrir a porta, puxá-la para fora até o fim (Fig.07).

No display aparece:

```
10:30  11 Fev 04

Colocar cápsula
Fechar porta
```

Atenção! Não forçar além do curso preestabelecido.

Pegar com a mão somente uma cápsula e apoiá-la na parte mais externa da rampa (Fig.08).

Atenção! A cápsula deve ser apoiada como mostra a figura.

Acompanhar a cápsula até o local mais interno (Fig.09).

Nota: a cápsula deve ser inserida no alojamento sem a ajuda de outro instrumentos; após a sua inserção, a cápsula não pode ser extraída.

Quando a cápsula estiver posicionada correctamente, fechar a porta (Fig.10).

No display aparece:

```
10:30  11 Fev 04
Pronto

Escolher produto
```

.

Atenção! Se houver uma certa dificuldade em fechar a porta, verificar a posição da cápsula.

É proibido introduzir os dedos ou qualquer outro objecto que não seja uma cápsula Lavazza dentro da porta.

A este ponto a cápsula foi inserida e pede-se ao utilizador para que seleccione a bebida desejada.

4.5 Fornecimento do café/produto

Antes de fornecer café/produto, certificar-se de que:
1 a máquina esteja quente;
2 a cápsula tenha sido colocada correctamente;
3 abaixo do tubo de fornecimento esteja colocada uma xícara adequada ao produto seleccionado;
4 o valor pedido tenha sido inserido (somente para máquina com moedeiro).

Fornecimento de café expresso (Fig.12)
Pressionar a tecla café expresso, a máquina fornece automaticamente o café; o fornecimento do café termina automaticamente quando for atingido o nível predefinido pelo gestor.

Fornecimento de café grande (Fig.13)
Pressionar a tecla café grande, a máquina fornece automaticamente o café; o fornecimento do café termina automaticamente quando for atingido o nível predefinido pelo gestor.

Fornecimento livre do produto (Fig.14)
Pressionar a tecla fornecimento livre, a máquina fornece automaticamente o produto; o fornecimento do produto deve ser interrompido pressionando a tecla "Stop".

Nota: a não interrupção do fornecimento do café pode fazer com que este vaze da xícara; em todo caso, o fornecimento termina quando for superada a quantidade máxima definida pelo fabricante.

A máquina executa a fase de pré-infusão do produto.

No display aparece:

```
10:30  11 Fev 04
Infusao prévia

Aguardar...
```

Nota: o fornecimento do café pode ser interrompido a qualquer momento pressionando a tecla "Stop" (ver parág. 4.6).

```
10:30  11 Fev 04
Fornec. em curso

Para parar
```

No final do fornecimento, aparece no display:

```
10:30  11 Fev 04
Fim fornecimento

Aguardar...
```

A máquina descarrega automaticamente a cápsula na gaveta recolhedora de fundos e está pronta para um novo ciclo de fornecimento.

4.6 "STOP" Fornecimento café/produto (Fig.15)

A máquina é programada para terminar automaticamente o fornecimento o café depois de ter fornecido a quantidade de café definida pelo gestor para "café expresso e café grande".

Para terminar antecipadamente o fornecimento do café, deve-se pressionar o botão "STOP".

Atenção! O fornecimento deve ser terminado manualmente se for seleccionado o fornecimento livre do produto.

4.7 Esvaziamento da gaveta recolhedora de fundos

Nota: a gestão do controlo das borras é deixada ao Gerente. Às vezes poderia não precisar esvaziar a gaveta para recolher as borras como descrito no presente parágrafo.

Nota: esta operação deve ser feita com a máquina ligada.

A máquina sinaliza quando a gaveta recolhedora de fundos tiver atingido a capacidade máxima de contenção das cápsulas.

A primeira sinalização avisa o utilizador de que a gaveta recolhedora de fundos deve ser esvaziada e a máquina permite ainda o fornecimento de café; no display aparece:

```
10:30  11 Fev 04
Pronto para usar

Retirar borras
```

Se não for feito o esvaziamento dos fundos, após alguns ciclos de fornecimento de café, a máquina fica bloqueada; neste caso, aparece no display:

```
10:30  11 Fev 04


Retirar borras
```

Para poder fornecer café é obrigatório esvaziar a gaveta recolhedora de fundos, retirando as cápsulas vazias (Fig.16 - Fig.17).

Nota: na gaveta recolhedora de fundos existem também os resíduos líquidos do café e o de outras bebidas que gotejaram após o fornecimento; o esvaziamento dos líquidos e das cápsulas deve ser feito de modo separado e adequado (Fig.18).

A gaveta para o recolhimento das cápsulas deve ser inserida na gaveta recolhedora de fundos antes que esta seja colocada na máquina.

Depois de ter esvaziado a gaveta recolhedora de fundos e colocá-la aparece no display:

```
10:30  11 Fev 04
Pronto para usar

Colocar cápsula
```

Neste caso a máquina está pronta para o fornecimento do café.

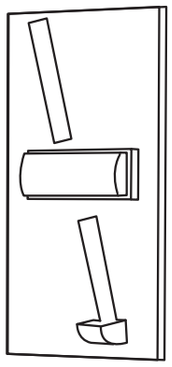
Atenção! As cápsulas LAVAZZA, utilizadas para o funcionamento da máquina são monodose e devem ser usadas para o fornecimento de somente um produto.
É proibido usar a mesma cápsula para o fornecimento de vários produtos.

Nota: quando se retira a gaveta recolhedora de fundos não pegar a grade inferior; ela deve permanecer em contacto com a máquina (Fig.19).

4.8 Utilização do moedeiro (Opcional)

O moedeiro é um componente opcional e pode ser instalado somente por um técnico especializado.

Para que a máquina com moedeiro forneça os produtos é preciso inserir as moedas correspondentes ao valor pedido.



Nota: não é preciso inserir moedas para o fornecimento de vapor.

No display aparece:

```
10:30  11 Fev 04
Pronto para usar

Inserir crédito
```

Somente depois de ter inserido o valor necessário a máquina permite seleccionar o café ou o produto pedido.

Em seguida aparece no display:

```
10:30  11 Fev 04
Pronto para usar

Colocar cápsula
```

Neste ponto pode-se fornecer o café ou o produto como descrito no parágrafo 4.4 e sucessivos.

Nota: o valor a ser inserido no moedeiro para fornecer café ou produto é estabelecido pelo gestor. O valor inserido pode ser visto no display somente se as características do moedeiro o permitirem e/ou se o gestor houver habilitado esta função.

As características do moedeiro são geridas por ele mesmo e não dependem do funcionamento da máquina.

5 LIMPEZA DA MÁQUINA

- A limpeza da máquina deve ser feita somente quando a máquina estiver fria e desligada da rede eléctrica.
- Para a limpeza do aparelho usar um pano macio humedecido com água.
- Não mergulhar a máquina na água e não colocar os componentes na máquina de lavar louças.
- Não usar objectos pontudos ou produtos químicos agressivos (solventes) para a limpeza.
- Não secar a máquina e/ou os seus componentes usando um forno a microondas e/ou um forno convencional.

6 DESCALCIFICAÇÃO

A formação de calcário acontece com o uso do aparelho; quando a máquina precisa de um ciclo de descalcificação, aparece no display:

```
10:30  11 Fev 04
Pronto para usar

Descalcificar
```

Neste caso é ainda possível fornecer café, usando normalmente a máquina; avisar o gestor para que seja providenciada uma descalcificação.

Nota: a descalcificação deve ser feita exclusivamente pelo gestor.

7 SINALIZAÇÕES DA MÁQUINA

Neste capítulo são descritas todas as mensagens que a máquina dá ao utilizador e quais as atitudes que podem e/ou devem ser tomadas pelo utilizador.

Display	*Significado*	*Atitudes*
10:30 11 Fev 04 Pronto para usar Colocar cápsula	A máquina está pronta para fornecer café.	Pode-se iniciar o fornecimento de um café/produto.
10:30 11 Fev 04 Pronto para usar Inserir crédito	A máquina possui um moedeiro.	Para fornecer produto inserir o valor pedido para o fornecimento do café ou do produto.
10:30 11 Fev 04 Colocar cápsula Fechar porta	A porta para o carregamento das cápsulas foi aberta.	Posicionar uma cápsula LAVAZZA na porta e fechá-la. Fechar a porta sem nenhuma cápsula.
10:30 11 Fev 04 Pronto Escolher produto	A porta foi fechada com uma cápsula LAVAZZA inserida.	Fornecer o produto.
10:30 11 Fev 04 Fornec. em curso Para parar	A máquina iniciou um ciclo de fornecimento do produto.	Esperar que a máquina termine automaticamente o fornecimento. Terminar a operação manualmente, pressionando a tecla STOP.
10:30 11 Fev 04 Fim fornecimento Aguardar...	A máquina terminou o fornecimento do produto e está se recolocando nas condições ideais para um próximo fornecimento.	
10:30 11 Fev 04 Por gaveta borra	Foi retirada a gaveta recolhedora de fundos do seu lugar.	Inserir a gaveta recolhedora de fundos.
10:30 11 Fev 04 Completar água	O reservatório de água está vazio.	Chamar o gestor para que seja providenciado o enchimento do reservatório de água da máquina.
10:30 11 Fev 04 Fora de servico xx Chamar assist.	Existe um problema de funcionamento da máquina.	Pedir ajuda ao gestor.
10:30 11 Fev 04 Poucos créditos	A máquina avisa o utilizador que os créditos para o fornecimento dos produtos estão a terminar.	Pedir a ajuda do gestor e adquirir novas cápsulas.
10:30 11 Fev 04 NAO Créditos	Terminaram as cápsulas e as possibilidades de fornecer produto.	Contactar o gestor e adquirir novas cápsulas para poder fornecer produtos.
10:30 11 Fev 04 Pronto para usar Descalcificar	A máquina sinaliza a necessidades de executar um ciclo de descalcificação e permite ainda fornecer produtos.	Pedir ajuda ao gestor.
10:30 11 Fev 04 Pronto para usar Retirar borras	A máquina sinaliza a necessidade de esvaziar a gaveta recolhedora de fundos e permite ainda fornecer produtos.	Com a máquina ligada e parada retirar a gaveta recolhedora de fundos e esvaziá-la, retirando as cápsulas vazias.
10:30 11 Fev 04 Retirar borras	A gaveta recolhedora de fundos deve ser esvaziada. Não é mais possível fornecer produtos.	Com a máquina ligada e parada retirar a gaveta recolhedora de fundos e esvaziá-la, retirando as cápsulas vazias.

Problemas	*Causas*	*Soluções*
A máquina não liga.	A máquina não foi ligada à rede eléctrica.	Contactar o gestor.
	Não foi pressionado o interruptor principal.	Ligar a máquina pelo interruptor principal.
A máquina não funciona.	Nenhuma sinalização no display.	Contactar o gestor.

8 MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAGEM

⚠ Todas as operações descritas no capítulo 8 são de competência exclusiva do gestor ou do técnico especializado, que deverão organizar todas as sequência operacionais e usar os meios adequados para operar respeitando as normas de segurança vigentes na matéria.

8.1 Movimentação

Durante a movimentação e o transporte, a máquina deve permanecer na posição vertical, de acordo com as indicações impressas na embalagem.
Efectuar a elevação e o posicionamento com cuidado.
Não balançar a máquina.

⚠ Certificar-se de que ninguém esteja no raio de acção das operações de elevação e movimentação da carga e, em condições difíceis, colocar pessoas que se encarreguem da vigilância durante os deslocamentos.

8.2 Armazenagem

A máquina deve ser armazenada respeitando as seguintes condições:
- temperatura mínima: superior a 4 ºC
- temperatura máxima: inferior a 40ºC
- humidade máxima: inferior a 95%

A máquina é contida em embalagens de papelão e poliuretano expandido.

⚠ Atenção. Devido ao peso total da embalagem, é proibido sobrepor mais de três máquinas. A máquina deve ser armazenada na sua embalagem original, em locais sem humidade e/ou poeira.

9 INSTALAÇÃO

Todas as operações descritas no capítulo 9 são de competência exclusiva do gestor ou do técnico especializado, que deverão organizar todas as sequências operacionais e o uso de meios adequados para operar respeitando rigorosamente as normas de segurança vigentes na matéria.

9.1 Normas de segurança

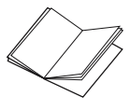
- Ler atentamente todo o manual de instruções.
- A ligação à rede eléctrica deve ser feita conforme as normas de segurança vigentes no país de utilização da máquina.
- A tomada na qual será ligada a máquina deve:
  - ser conforme o tipo de ficha instalada na máquina;
  - ter o tamanho indicado na etiqueta de dados em baixo do aparelho;
  - estar ligada a uma eficiente instalação de aterragem.
- O cabo de alimentação não deve:
  - entrar em contacto com qualquer tipo de líquido: perigo de choques eléctricos e/ou incêndios;
  - ser amassado e/ou entrar em contacto com superfícies cortantes;
  - ser usado para deslocar a máquina;
  - ser usado se estiver danificado;
  - ser manipulado com as mãos húmidas ou molhadas;
  - ser enrolado quando a máquina estiver funcionando;
  - ser modificado.
- É proibido:
  - instalar a máquina de modos diferentes dos descritos no Cap. 9 e ao ar livre.
  - usar a máquina nas vizinhanças de substâncias inflamáveis e/ou explosivas.
  - deixar sacos de plástico, poliuretano, pregos, etc. ao alcance de crianças, pois são fontes potenciais de perigo;
  - deixar que crianças brinquem nas vizinhanças da máquina;
  - usar peças de reposição não aconselhadas pela empresa fabricantes;
  - realizar qualquer mudança técnica na máquina;
  - mergulhar a máquina em qualquer tipo de líquido;
  - lavar a máquina com um jacto de água;
  - usar a máquina de modos diferentes dos descritos no manual;
  - instalar a máquina acima de outros aparelhos;
  - usar a máquina em atmosfera explosiva, agressiva ou com alta concentração de poeira ou substâncias oleosas em suspensão no ar;
  - usar a máquina em atmosfera com risco de incêndio;
  - usar a máquina para fornecer substâncias não idóneas às suas próprias características.
- Antes de limpar a máquina, certificar-se de que a ficha esteja desligada da tomada de corrente; não lavá-la com gasolina e/ou solventes de qualquer natureza
- Não colocar a máquina próxima a instalações de aquecimento (como estufas ou aquecedores).
- Em caso de incêndio usar extintores com anidrido carbónico (CO_2). Não utilizar água ou extintores a pó.

9.2. Funções de parada

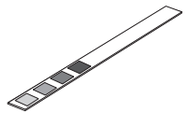
As funções de parada da máquina são accionadas no interruptor geral.

9.3. Lista dos acessórios fornecidos

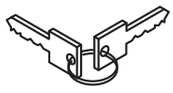
Manual: instruções para o uso da máquina.



Teste para dureza da água: teste rápido para verificar a efectiva dureza da água utilizada para o fornecimento das bebidas; este teste é fundamental para definir a dureza da água na máquina.



Chave de acesso ao reservatório de água: permite inibir o acesso de pessoas não autorizadas ao reservatório de água.



9.4. Montagem-Posicionamento

⚠ É proibido instalar a máquina ao ar livre e em ambientes nos quais são usados jactos de água ou vapor.

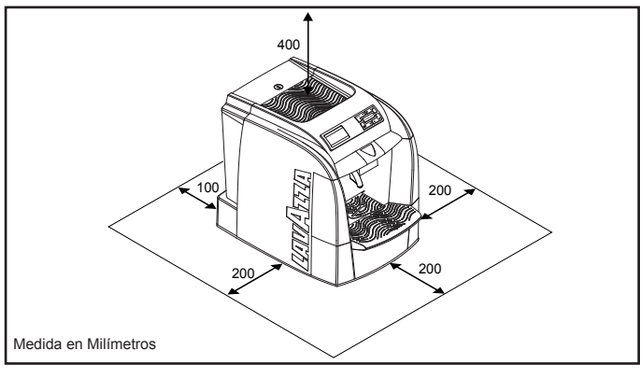
⚠ A presença de campos magnéticos ou a proximidade de máquinas eléctricas que gerem distúrbios pode causar problemas de funcionamento no controlo electrónico da máquina.

⚠ Importante. Com temperaturas próximas a 0ºC pode haver o risco de congelamento das partes internas que contêm água. Não usar a máquina nestas condições.

Para que o aparelho funcione bem e correctamente, recomenda-se:
- temperatura ambiente: de 10ºC a 40ºC
- humidade máxima: 90%
- que o local esteja preparado para a instalação da máquina;
- o local no qual é instalada a máquina deve ser nivelado, sólido e firme; o plano de apoio não deve superar 2º de inclinação.
- o local deve ser suficientemente iluminado, arejado, higiénico e a tomada de corrente deve ser facilmente acessível.

⚠ Devem ser deixados livres os espaços de acesso à máquina e à ficha, para permitir que o utilizador intervenha sem nenhum empecilho e também para que ele possa deixar imediatamente a área em caso de necessidade.

Estes são os espaços necessários para os acessos:
- à placa de bornes situada na parte frontal;
- aos grupos para a intervenção em caso de problemas de funcionamento da máquina.



Depois de ter colocado a embalagem próxima à área de instalação, proceder como segue:
- certificar-se de que não houveram alterações durante o transporte, verificando se a embalagem original está íntegra e fechada;
- abrir a embalagem;
- verificar o estado e o modelo da máquina contida na embalagem;
- verificar o conteúdo do envelope com os acessórios anexo à máquina (ver "9.3 Lista dos acessórios fornecidos");
- retirar a máquina da embalagem original;
- soltar a máquina dos restos da embalagem;
- em seguida, levantar a máquina e posicioná-la no espaço preparado.

9.5. Eliminação da embalagem

Ao abrir a embalagem recomenda-se subdividir por tipo os materiais utilizados para embalar e providenciar a sua eliminação, seguindo as normas vigentes no país em que a máquina será usada.

Recomendamos conservar a embalagem para futuros deslo-mentos ou transportes.

9.6 Conexão eléctrica

Esta operação deve ser feita somente por pessoal técnico especializado ou pelo gestor.

A máquina está preparada para o funcionamento com uma tensão monofásica, cujo valor é aquele evidenciado na etiqueta de identificação (1.4 Identificação da máquina).

Antes de colocar a ficha na tomada, certificar-se de que o interruptor geral esteja posicionado em "0".
A ligação eléctrica da máquina deve ser realizada com cuidado e sob a responsabilidade do gestor.

A máquina deve ser ligada à rede eléctrica pela ficha instalada no cabo eléctrico, considerando:
- As leis e normas técnicas vigentes no local no momento da instalação;
- Os dados apresentados na etiqueta dos dados técnicos na lateral da máquina.

Atenção: o ponto de conexão da tomada eléctrica deve estar situado em local de fácil acesso para o utilizador, de modo que este possa desligar facilmente a máquina da electricidade quando for necessário.

É proibido:
- **Usar extensões de qualquer tipo;**
- **Substituir a ficha original;**
- **Usar adaptadores.**

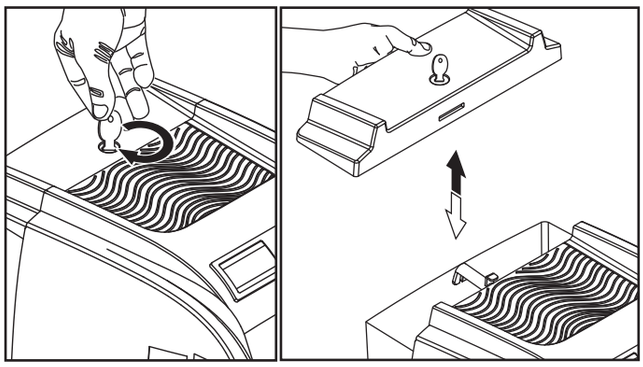
9.7. Enchimento do reservatório de água

Antes de colocar a máquina para funcionar, deve-se encher o reservatório com água fria potável.

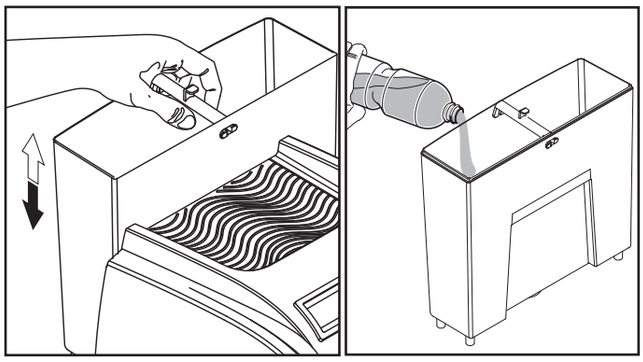
Atenção! O reservatório deve ser enchido somente com água fria potável; água quente, gaseificada ou outros líquidos danificam a máquina.

O reservatório de água pode ser enchido somente pelo gestor ou por um técnico especializado.

Utilizando a chave fornecida com a máquina, abrir a tampa do reservatório de água e removê-lo erguendo-o.



Retirar o reservatório de água da sua sede, usando a alça especial.



Encher o reservatório com água fria potável.

Durante o enchimento do reservatório nunca superar o nível máximo.

Depois de ter enchido o reservatório de água, recolocá-lo na sua sede com cuidado, inserindo-o de modo correcto; deste modo, a válvula situada na base se abre e permite o funcionamento correcto da máquina.

Recolocar a tampa acima do reservatório de água.

Fechar a tampa utilizando a chave fornecida.

Neste ponto a máquina está pronta para ser ligada e para fornecer os produtos desejados.

9.8 Regulação da dureza da água

Esta regulação permite ajustar o grau de dureza da água utilizada para poder sinalizar no momento certo a necessidade de realizar um ciclo de descalcificação.

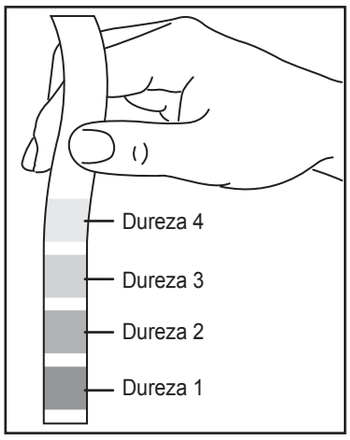
Atenção. Para fazer esta regulação, ler atentamente o conteúdo do Capítulo 10.

A água corrente tem mais ou menos calcário dependendo da região.

Por este motivo, o aparelho pode ser regulado de acordo com o grau de dureza da água do local ao qual é destinado, expresso numa escala de 0 a 4.

O aparelho já está programado num valor standard (dureza 1).
A dureza da água deve ser regulada no aparelho de acordo com o teor de calcário e o grau de dureza da água, que pode ser medido pela tira fornecida com a máquina.

Mergulhar rapidamente (1 segundo) a tira fornecida na água e agitá-la levemente. Depois de um minuto os resultados do teste poderão ser vistos na tira.



DUREZA 4 (dura)
DUREZA 3 (média)
DUREZA 2 (doce)
DUREZA 1 (muito doce)
DUREZA 0 (controlo de descalcificação desactivado)

Depois de ter feito o teste, definir o valor correspondente na máquina.

10 PROGRAMAÇÃO DA MÁQUINA

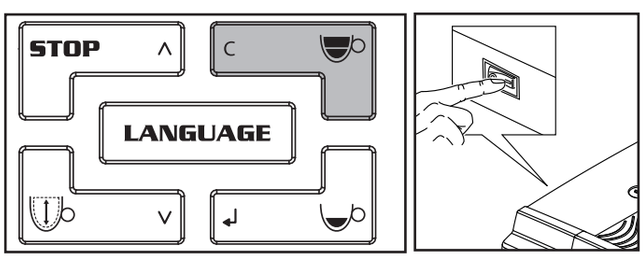
Todas as operações descritas no capítulo 10 são de competência exclusiva do gestor ou do técnico especializado, que deverão organizar todas as sequências operacionais e o uso de meios adequados para operar respeitando rigorosamente as normas de segurança vigentes na matéria.

O técnico especializado ou o gestor podem modificar alguns parâmetros de funcionamento da máquina em função das exigências pessoais do utilizador.

Existem dois menus que podem ser utilizados:
1 Menu de programação;
2 Menu de serviço.

10.1 Menu de programação

Para ter acesso ao menu de programação seguir estas instruções:
1 Desligar a máquina através do interruptor geral;
2 Pressionar o botão café grande e simultaneamente ligar a máquina através do interruptor geral.



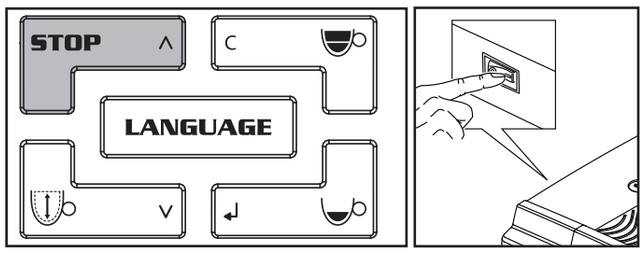
No parág. 10.4 são listadas todas as funções presentes neste menu.

O menu deve ser protegido por SENHA.

A SENHA deve ser definida durante a 1ª vez em que a máquina for colocada em funcionamento, de modo a impedir o acesso a pessoas não autorizadas.

10.2 Menu de serviço

Para ter acesso ao menu de serviço seguir estas instruções:
1 Desligar a máquina através do interruptor geral;
2 Pressionar o botão STOP e simultaneamente ligar a máquina através do interruptor geral.



No parág. 10.5 são listadas todas as funções presentes neste menu.

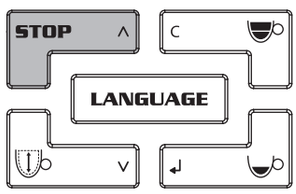
O menu deve ser protegido por SENHA.

A SENHA deve ser definida durante a 1ª vez em que a máquina for colocada em funcionamento, de modo a impedir o acesso a pessoas não autorizadas.

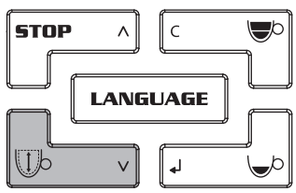
10.3 Comandos de programação

Quando se acessa o menu de programação e de serviço da máquina, as teclas do teclado tem funções diferentes.

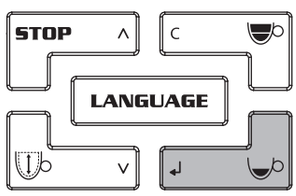
Tecla
"página cima/modifica"
Esta tecla permite:
1 percorrer as páginas dentro de um menu;
2 mudar os parâmetros quando estes são modificáveis com a tecla "**selecção/confirma**"



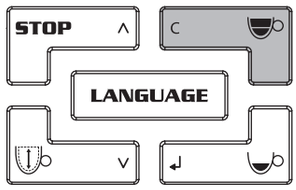
Tecla
"página baixo/modifica"
Esta tecla permite:
1 percorrer as páginas dentro de um menu;
2 mudar os parâmetros quando estes são modificáveis com a tecla **"selecção/confirma"**



Tecla
"selecção/confirma" (ENTER)
Esta tecla permite:
1 seleccionar a função mostrada;
2 fazer com que um parâmetro ou valor possa ser modificado;
3 confirmar o parâmetro ou valor quando ele se tornou modificável.



Tecla
"ESC"
Esta tecla permite sair sem mudar o parâmetro modificado ou seleccionado.



10.4 Esquema do menu de programação

Menu		Notas
Senha		Pedida somente se diferente de 0
0. Saída		Se sai com ENTER.
1. Identificação	1.1 Código máquina	Identificação da máquina.
	1.2 Modelo	Somente leitura.
	1.3 Versão	Somente leitura.
	1.4 Asset Number	Identificação do gestor.
2. Configurações	2.1. Temperaturas 2.1.1. Temperat. padrão Default: 100°C	Temperatura de exercício com a máquina "quente".
	2.2. Prog. doses 2.2.1. Dose café curto Default: 150 2.2.2. Dose café longo Default: 250	Dose produto pequeno (é um parâmetro numérico sem correspondente físico. Ex. cm³). Dose produto grande (é um parâmetro numérico sem correspondente físico. Ex. cm³)
	2.3. Infusão prévia Default: Média	Tempo de pré-infusão.
	2.4. Enxaguada Default: Não	Habilita/desabilita o enxágue ao ligar (feito somente com a máquina fria).
	2.5. Descalcificação 2.5.1. Dureza d'água Default: 1	Valores de 0 a 4 – Definição dureza água para contagem quantidade de água após a qual activar o alarme de descalcificação. 0= desabilita a função de controlo da descalcificação.
	2.5.2. Advert. descalc. Default: SIM	Habilita/desabilita a indicação no display do alarme descalcificação.
	2.6. Aviso filtro Default: Não	Habilita/Desabilita a indicação do alarme para a substituição do filtro no display.
	2.7. Créditos 2.7.1. Ctrl. Créditos Default: Não 2.7.2. Aviso créditos Default: Não	Activa/desactiva o controlo dos fornecimentos através da gestão dos créditos. Activa/desactiva a visualização do alarme "Poucos créditos" e "Não créditos".
	2.8. Sist. de Pagamento 2.8.1. Habilita sist. Default: Não 2.8.2. Visual. crédito Default: Não	Habilita/Desabilita o controlo dos fornecimentos através do uso de um moedeiro externo. Habilita/Desabilita a visualização do crédito inserido no moedeiro.
	2.9 Verif das borra Default: SIM	Habilita/Desabilita a distribuição da máquina sem controlar o número de pastilhas exaustas no interior da gaveta para recolher as borras.
3.Economia energia	3.1. Stand-by activo Default: Não	Habilita/desabilita a função stand-by.
	3.2. Atraso stand-by Default: 10	Tempo de desligamento em minutos desde a última utilização quando em faixa horária de stand-by.
	3.3. Segunda-feira 3.3.1. Ligando Default: 08.00 3.3.2. Desligando Default: 20.00	Permite regular o horário de ligação e de desligamento da máquina nas segundas-feiras.
	3.4. Terça-feira 3.4.1. Ligando 3.4.2. Desligando	Permite regular o horário de ligação e de desligamento da máquina nas terças-feiras.
	3.5. Quarta-feira 3.5.1. Ligando 3.5.2. Desligando	Permite regular o horário de ligação e de desligamento da máquina nas quartas-feiras.
	3.6. Quinta-feira 3.6.1. Ligando 3.6.2. Desligando	Permite regular o horário de ligação e de desligamento da máquina nas quintas-feiras.
	3.7. Sexta-feira 3.7.1. Ligando 3.7.2. Desligando	Permite regular o horário de ligação e de desligamento da máquina nas sextas-feiras.
	3.8. Sábado 3.8.1. Ligando 3.8.2. Desligando	Permite regular o horário de ligação e de desligamento da máquina aos sábados.
	3.9. Domingo 3.9.1. Ligando 3.9.2. Desligando	Permite regular o horário de ligação e de desligamento da máquina aos domingos.
4. Segurança	4.1. Senha Default: 000000	Define senha de acesso à programação (6 cifras)
	4.2. PIN Serviço Default: 0000	Define senha de acesso ao menu de serviço (4 cifras)
5. Configur. predef.		Com "SIM" se redefinem os valores anteriores

10.5 Esquema do menu de serviço

Menu		Notas
Senha		Pedida somente se diferente de 0
0. Saída		Se sai com ENTER
1. Relógio/Data	1.1. Horário	Ajusta-se o horário actual
	1.2. Data 1.2.1. Dia 1.2.2. Mês 1.2.3. Ano 1.2.4. Dia da semana	
2. Dados	2.1. Ultima inicial.	Somente leitura – Data e hora da última iniciação
	2.2. Último restabel.	Somente leitura – Data e hora do último reset
	2.3. Prod.1 de rest.	Números de produtos tipo 1 (expresso) desde o último reset
	2.4. Prod. 2 de rest.	Números de produtos tipo 2 (café grande) desde o último reset
	2.5. Prod. 3 de rest.	Números de produtos tipo 3 (ciclo livre) desde o último reset
	2.6. Prod. 1 de inic.	Números de produtos tipo 1 (expresso) desde o início da vida útil da máquina
	2.7. Prod. 2 de inic.	Números de produtos tipo 2 (café grande) desde o início da vida útil da máquina
	2.8. Prod. 3 de inic.	Números de produtos tipo 3 (ciclo livre) desde o início da vida útil da máquina
	2.9. Apagar dados	Com "SIM" os contadores parciais são ajustados em zero
3. Descalcificação	3.1. Q.dade restante	Quantidade de água restante a fornecer antes de ter que fazer a próxima descalcificação (valor expresso em litros).
	3.2. Última descalc.	Data e hora da última descalcificação
	3.3. Efectuar agora	Pressionando "Enter" inicia-se o ciclo de descalcificação
4. Lavagem filtro		É realizada a lavagem do filtro novo instalado na máquina.
5. Erros	5.1. Registo erros 5.1.1. Visualização erros com teclas cima/baixo	Percorrem-se os últimos nº de erro: índice 0 = erro mais antigo. Acesso somente se existe ao menos um erro
	5.2. Apagar registo	Com "Sim" cancela-se a lista dos últimos erros
	5.3. Apagar erros	Com "Sim" cancelam-se as eventuais condições de "sem serviço" não restabelecidas.
6. Créditos	6.1. Acresce créditos 0	O valor indica o número de créditos que se deseja acrescentar aos existentes na máquina.
	6.2. Ajusta créd. 0 Default: Não	Com "Sim" ajustam-se em 0 todos os créditos presentes na máquina.
	6.3. Nível Alarme 0	O valor indica a quantidade de créditos restantes abaixo do qual aparecerá a mensagem "Poucos créditos". **Nota: a mensagem é visualizada somente se activada.**

10.6 Modificação de um parâmetro

Todos os parâmetros modificáveis podem ser mudados facilmente.

Quando é vista a página que apresenta o valor que se deseja modificar, pressionar o botão “Enter”

Atenção! Quando se modifica um parâmetro de funcionamento da máquina, deve-se estar ciente de que os parâmetros de funcionamento definidos pelo fabricante devem ser mudados somente para optimizar o funcionamento da máquina.

O valor torna-se modificável e abaixo da cifra a modificar aparece o símbolo “^”.

Pressionar os botões para modificar o valor.

Quando for visto o valor desejado, pressionar o botão “ENTER” para confirmá-lo.

O valor é memorizado e a próxima cifra torna-se modificável.

Quando for visto o valor desejado, pressionar o botão.

O valor é memorizado e a próxima cifra torna-se modificável.

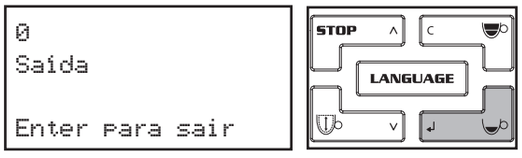
Quando for visto o valor desejado, pressionar o botão.

Deste modo o símbolo “^” desaparece e os valores definidos tornam-se activos somente quando se sair da programação.

10.7 Sair da programação

Para sair da programação deve-se ver a seguinte tela:

Quando for vista a tela, pressionar o botão.



11 LIMPEZA DA MÁQUINA

Todas as operações descritas no capítulo 11 são de exclusiva competência do gestor ou do técnico especializado, que deverão organizar todas as sequências operativas e o uso de meios adequados para operar respeitando rigorosamente as normas de segurança vigentes na matéria.

Atenção. Antes de realizar qualquer operação de manutenção e/ou limpeza, desligar a máquina e desligá-la da alimentação eléctrica e esperar que se esfrie.

Para obter a máxima qualidade das bebidas fornecidas e garantir o melhor funcionamento da máquina é necessário seguir as determinações contidas neste manual.

Os componentes que não podem ser desmontados e a própria máquina devem ser limpos, quando não for especificado diversamente, somente com água fria ou morna, utilizando esponjas não abrasivas e panos húmidos (esta operação não deve ver feita nas partes eléctricas expostas).

- Não usar nenhum detergente ou solvente que possam modificar a forma ou a funcionalidade.
- Não mergulhar a máquina na água ou noutros líquidos: a máquina pode sofrer danos.
- Não lavar os componentes da máquina na máquina de lavar louças.
- Secar sempre à mão os componentes da máquina, sem colocá-los no forno ou no forno microondas.
- Não utilizar jactos de água directa.
- Todas as partes a limpar são facilmente acessíveis e não exigem o uso de instrumentos.
- A manutenção e a limpeza regulares preservam e mantêm a máquina eficiente por um período maior e garantem o respeito das normas gerais de higiene.

Importante. Fazer as intervenções de manutenção da máquina seguindo os intervalos apresentados no parágrafo 11.1 deste manual, na tabela de manutenção ordinária.

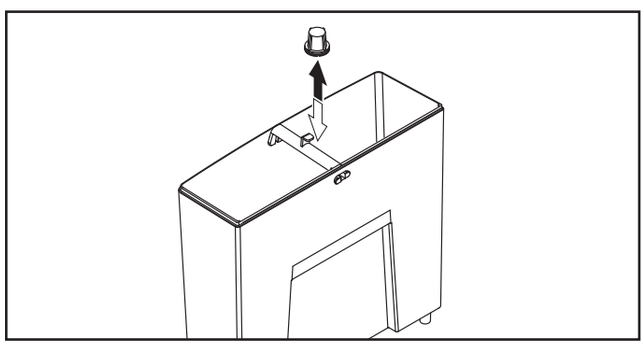
11.1 Intervalos de limpeza

Para uma boa eficiência do aparelho recomenda-se efectuar as operações de limpeza e manutenção como indicado na seguinte tabela.

Operações a executar	Quando sinalizado	A cada abastecimento	Após 2 abastecimentos
Esvaziamento e limpeza da gaveta recolhedora de fundos.	■	■	
Limpeza da rampa de carregamento das cáp-sulas.			■
Limpeza do reservatório de água.		■	

11.2 Limpeza do reservatório de água

O reservatório de água deve ser limpo todas as vezes que se enche o reservatório.

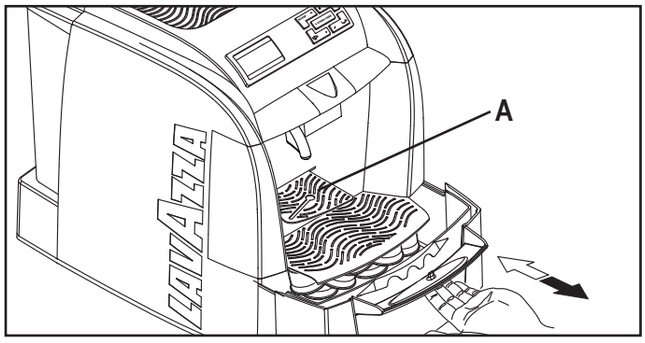


Nessa ocasião, deve-se verificar se o filtro colocado no reservatório está limpo.
A limpeza do filtro pode ser feita com água morna.
Para colocar novamente o filtro executar uma leve rotação.

11.3 Limpeza da gaveta recolhedora de fundos

A gaveta recolhedora de fundos deve ser esvaziada e limpa sempre que a máquina o sinalizar. Para fazer esta operação consultar o parágrafo 4.7.

De todo modo, quando se efectua a manutenção da máquina deve-se remover e limpar de modo adequado a gaveta recolhedora de fundos.



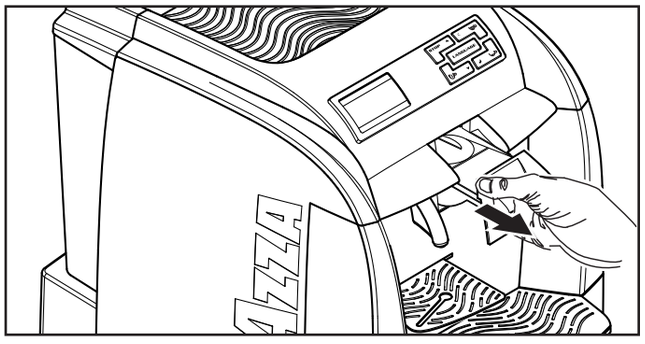
Nesta ocasião recomenda-se limpar também as grades de apoio das xícaras pequenas e grandes.

Verificar se o suporte das xícaras pequenas (A) pode deslizar livremente sem obstáculos.

11.4 Limpeza da porta de carregamento das cápsulas

Verificar o estado da porta de carregamento das cápsulas e, eventualmente, limpá-la com um pano humedecido com água.

⚠ **Atenção. Não usar detergentes para a limpeza da porta, pois pode ser difícil remover os resíduos.**



Certificar-se de que a porta possa deslizar sem obstáculos.

11.5 Descalcificação

⚠ **Atenção.**
Nunca usar vinagre para não causar danos à máquina!

A descalcificação serve para eliminar todas as crostas de calcário das superfícies e dos furos do circuito hidráulico garantindo, deste modo, o perfeito funcionamento das válvulas, comandos de aquecimento e outros elementos importantes.

⚠ **Importante. Devido à complexidade do circuito hidráulico da máquina, o ciclo de descalcificação explicado a seguir não permite envolver todos os ductos. De facto, ficam excluídos componentes como o grupo fornecedor e o perno/válvula de plástico acoplados a este.**

A operação de descalcificação deve ser feita regularmente a cada 3 a 4 meses.

Nas regiões com uma dureza da água muito elevada, recomendamos uma descalcificação mais frequente.

Para evitar atrasos perigosos do cliente, esta máquina possui um dispositivo contador de controlo que sinaliza, em função da água utilizada, a necessidade de realizar urgentemente a operação (se activado através do menu especial).

Neste caso aparecerá no display a mensagem.

```
10:30  11 Fev 04
Pronto para usar

Descalcificar
```

Quando aparece a mensagem, a máquina não se bloqueia, mas recomenda-se realizar a descalcificação o quanto antes.

Entrar no menu de serviço como descrito no parágrafo 10.2 e ver o menu relativo à descalcificação.

```
3
Descalcificacao
```

Com os devidos comandos, seleccionar o item “Efectuar agora” para realizar a descalcificação.

```
3.3.
Efectuar agora
```

⚠ **Nota: o ciclo de descalcificação não pode e não deve ser interrompido.**

A máquina coloca a caldeira na temperatura certa para realizar correctamente o ciclo de descalcificação; se a máquina tiver acabado de ser ligada será efectuado um pré-aquecimento da caldeira; se a máquina estiver quente, será executado um ciclo automático de refrigeração, fornecendo água no recipiente recolhe-gotas.

```
Descalcificacao

Aquecimento
Aguardar...
```

Misturar o descalcificante com água, como especificado na embalagem do produto.

i **Nota: para a descalcificação da máquina aconselha-se a utilizar no máximo 1 litro da solução preparada.**

```
Descalcificacao
Col. descalcific.

Ent. p/ iniciar
```

⚠ **Atenção. O descalcificante deve ser de tipo não tóxico e/ou nocivo, idóneo para máquinas de café.**

Colocar a solução descalcificante no reservatório e colocar o reservatório na máquina.

⚠ A solução descalcificante é distribuída dentro do recipiente recolhe-gotas; esvaziar a gaveta recolhedora de fundos antes de iniciar o ciclo de descalcificação.

Pressionar a tecla "ENTER" para iniciar o ciclo de descalcificação; a máquina inicia o ciclo automático de descalcificação.

```
Descalcificacao
em corso

Aguardar...
```

```
Descalcificacao
em corso
Enxaguada
Completar água
```

Quando aparece esta mensagem, a máquina terminou a solução descalcificante dentro do reservatório de água.

Retirar o reservatório, lavá-lo bem e enchê-lo com água potável fria.
Recolocar o reservatório na máquina.

⚠ Esvaziar a gaveta recolhedora de fundos, retirando a solução descalcificante antes de iniciar o ciclo de enxágue.

```
Descalcificacao
em corso
Enxaguada
Ent. p/ iniciar
```

Pressionar a tecla "confirma" para iniciar o ciclo de enxágue dos circuitos internos; a máquina inicia o ciclo automático de enxágue.

```
Descalcificacao
em corso
Enxaguada
Aguardar...
```

Quando aparece esta mensagem, a máquina terminou o ciclo automático de enxágue dos circuitos.

```
Descalcificacao
Efectuada
```

⚠ Esvaziar a gaveta recolhedora de fundos, retirando a água do enxágue antes de restabelecer o funcionamento normal da máquina.
Nota: os contadores para a execução da descalcificação ajustam-se em zero automaticamente.

Sair do menu de serviço; a máquina coloca-se no modo de funcionamento normal.

12 DEMOLIÇÃO DA MÁQUINA

A eliminação dos resíduos resultantes da demolição da máquina deverá ser feita respeitando o ambiente, evitando poluir o solo, a água e o ar.

Em todo caso, devem ser respeitadas as legislações locais vigentes sobre a matéria.

Inutilizar a máquina, cortando o cabo de alimentação.

Entregar a máquina fora de uso a um centro de recolhimento adequado.

⚠ Importante.
A bateria presente na placa electrónica deve ser retirada do aparelho antes da sua eliminação.
As baterias devem ser eliminadas de modo seguro.

1 WSTĘP 88

1.1 Przeznaczenie użytku ekspresu do kawy....88
1.2 W celu ułatwienia lektury 88
1.3 Jak posługiwać się niniejszą instrukcją....88
1.4 Identyfikacja ekspresu....89
1.5 Dane techniczne....89
1.6 Pozostałe ryzyka....89

2 NORMY BEZPIECZEŃSTWA....89

3 LEGENDA CZĘĆCI EKSPRESU 90

3.1 Opis tablicy sterowniczej 90

4 UŻYTEK EKSPRESU....90

4.1 Włączenie ekspresu 90
4.2 Wybranie języka na wyświetlaczu 90
4.3 Użytek małych i dużych filiżanek, szklanek. 90
4.4 Ładowanie kapsli....90
4.5 Dostawa kawy/produktu 91
4.6 „STOP" Dostawa kawy/produktu 91
4.7 Opróżnienie szufladki z kapsli 91
4.8 Użytek wrzutu na monety (Opcja)....92

5 CZYSZCZENIE EKSPRESU 92

6 USUWANIE OSADU WAPIENNEGO....92

7 SYGNALIZACJE EKSPRESU 92

8 PRZEMIESZCZANIE I MAGAZYNOWANIE 94

8.1 Transport....94
8.2 Magazynowanie....94

9 INSTALACJA 94

9.1 Normy bezpieczeństwa....94
9.2. Przerwy w działaniu....94
9.3. Spis akcesorii wyposażenia....94
9.4. Montaż - Ustawienie....94
9.5. Likwidacja odpadòw....95
9.6. Połączenie elektryczne....95
9.7. Napełnianie pojemnika wodą....95
9.8 Regulacja twardości wody....95

10 PROGRAMOWANIE EKSPRESU....96

10.1 Spis programacji....96
10.2 Spis servisu....96
10.3 Układ sterowania programownia....96
10.4 Schemat spisu programacji....96
10.5 Schemat spisu serwisu....96
10.6 Zmiana parametru....97
10.7 Wyjśscie z programacji....98

11 CZYSZCZENIE EKSPRESU 98

11.1 Odstępy w czyszczeniu 98
11.2 Czyszczenie pojemnika na wodę....98
11.3 Czyszczenie szufladki zbierającej odpady....99
11.4 Czyszczenie drzwiczek ładowania kapsli....99
11.5 Usuwanie osadu wapienego....99

12 POZBYWANIE SIĘ SPRZĘTU 100

1 WSTĘP

1.1 Przeznaczenie użytku ekspresu do kawy

Z pomocą niniejszego ekspresu do kawy możliwe jest automatyczna dostawa:
- kawy i kawy ekspresowej przygotowanej w kapslach LAVAZZA;
- napoi gorących używając odpowiednich kapsli LAVAZZA.

Korpus ekspresu o eleganckim wyglądzie, został zaprojektowany celem użytku w małych biurach i wspòlnot.

! WAŻNE

W przypadku nie prawidłowego użytku zostaje przerwana jakakolwiek forma gwarancji i Konstruktor wyrzeka się jakiejkolwiek odpowiedzialności za szkody wyrządzone na osobach i przedmiotach.
Za nie prawidłowe użytkowanie uważane jest:
- **jakikolwiek inny użytek niż przewidziany w niniejszej publikacji;**
- **jakakolwiek interwencja na ekspresie nie zgodna z informacjami niniejszych instrukcji;**
- **jakikolwiek nieodpowiedni użytek ekspresu przy jakichkolwiek zakłòceniach urządzeń bezpieczeństwa**
- **używanie kapsułek innych niż tych dostarczonych przez LAVAZZA;**
- **instalacja ekspresu na zewnątrz ;**

W powyższych przypadkach kosztem reparacji ekspresu zostanie obciążony użytkownik.

1.2 W celu ułatwienia lektury

W niniejszej publikacji zostaly zastosowane ròżne typy symboli, w celu podkreślenia ròżnych stopni zagrożenia i kompetencji.

Tròjkat ostrzegający wskazuje wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa użytkownikòw ekspresu. Należy zastosować się skrupulatnie do niniejszych wskazań w celu uniknięcia poważnych obrażeń.

W niniejszej publikacji zostały zastosowane ròżne typy symboli w celu podkreślenia kompetencji każdego użytkownika.

Użytkownik: osoba ktòra używa ekspres w celu dostawy produktów. Nie dozwolone mu jest wykonywanie czynności, które należą do kompetencji Nadzorcy lub Technika.
Jeżeli zauważy jakiekolwiek nie prawidłowe funkcjonowanie ekspresu, powinien zwrócić się wyłącznie do Nadzorcy.

Nadzorca: firma lub osoba wydzielona do zwyczajnych operacji instalacji, włączenia lub wyłączenia, ładowania i czyszczenia zaròwno wewnętrznego jak i zewnętrznego ekspresu.
W wypadku nie prawidłowego funkcjonowania ekspresu należy wezwać technika obslugi.

Technik: osoba mająca odpowiednie kwalifikacje do specjalnej konserwacji i serwisu maszynki.
Technik może wykonać wszystkie operacje opisane w niniejszym podręczniku bez specjalnej autoryzacji.

I Ten symbol podkreśla informacje, ktòre wymagają specjalnej uwagi, w celu jak najlepszego funkcjonowania ekspresu.

1.3 Jak posługiwać się niniejszą instrukcją

Niniejsza publikacja stanowi integralną część ekspresu i należy ją uważnie przeczytać.
Wewnątrz znajdują się informacje dotyczące instalacji, użytku i poprawnego zastoso-wania. Należy odnosić się zawsze do niniejszej publikacji przed podjęciem jakiejkolwiek czynności.

Przechowywać niniejsze instrukcje użytkowe w pewnym miejscu razem z ekspresem do kawy, jeśli jakać postronna osoba miałaby go używać.
W przypadku zagubienia lub zniszczenia niniejszej publikacji, należy natychmiast wystapić o nowa kopie do swojego nadzorcy.
W celu dodatkowych informacji, lub w przypadku jakichkolwiek problemòw, o

których nie ma mowy w niniejszej instrukcji, należy zwròcić się do nadzorcy.

1.4 Identyfikacja ekspresu

Ekspres identyfikowany jest po nazwie, modelu lub po numerze immatrykulacji, którą można odczytać na odpowiedniej tabliczce.

Na tabliczce podane sa następujące informacje:
- nazwa Konstruktora
- cechowanie Unii Europejskiej
- model ekspresu
- numer immatrykulacji
- rok produkcji
- niektòre dane konstrukcyjne:
  - napięcie zasilania energii elektrycznej (V)
  - częstotliwość zasilania prądu elektrycznego (Hz).
  - zużywana moc elektryczna (W).

I Uwaga: w wypadku jakiegolwiek zapytania do Nadzorcy, należy zawsze podać numer tabliczki, podając dane ekspresu na niej odbite.

1.5 Dane techniczne

Napięcie znamionowe
Patrz tabliczka umieszczona na spodzie ekspresu
Moc znamionowa
Patrz tabliczka umieszczona na spodzie ekspresu
Zasilanie
Patrz tabliczka umieszczona na spodzie ekspresu
Materiał korpusu ekspresu
Termoplastyczny
Wymiary szer.x wys.x gł.
327 x 391 x 473 (mm)
Ciężar
10,5 kg (około)
Długość kabla
1,2 m
Pojemność pojemnika wody
4 litry
Pojemność pojemnika kapsli
25 kapsle
Typ kapsli
Lavazza
Tablica sterownicza
Czołowa
Poziom ciśnienia dźwiękowego
Niższe niż 70 dB
Ciśnienie pompy
Max 1,5 MPA (15,0 bar)
Warunki działania
Temperatura minimalna: wyższa niż 10°C
Temperatura maksymalna: niższa niż 40° C
Wilgotność maksymalna: niższa niż 95%
Zabezpieczenia
Zawòr bezpieczeństwa ciśnienia piecyka
Termostat zabezpieczający

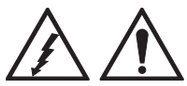
Z rezerwą zmiany konstrukcji i wykonania zmian spowodowanych postępem technicznym.

Ekspres odpowiadający Normom Europejskim 89/336/EWG (Ustawa Prawna 476 z dnia 04/12/92), dotycząca eliminacji i zakłòceń radiotelewizyjnych.

1.6 Pozostałe ryzyka

Część z otworem dostawy nie posiada zabezpieczenia, które uniemożliwia kontakt przypadkowy rąk z kawą lub gorącymi napojami.

2 NORMY BEZPIECZEŃSTWA



Nigdy nie dotykać wody z częściami pod prądem: niebezpieczeństwo zwarcia ! Gorąca woda może spowodować popażenia!

Przeznaczenia użytkowania

Ekspres jest wyłącznie przeznaczony do użytku w małych biurach i wspòlnotach.
Zabrania się wnoszenia zmian technicznych i jakiegokolwiek zakazanego użytku, z powodu niebezpieczeństw jakie one powodują!
Ekspres powinien być używany tylko przez osoby dorosłe znajdujące się w normalnych warunkach psycho-fizycznych.

Zasilanie prądem

Ekspres musi być podłączony do zasilania elektrycznego przez Nadzorcę, odpowiadając jej charakterystykom.

Kabel zasilania

Nie używać nigdy ekspresu jeśli kabel zasilania jest wadliwy.
Należy zgłosić niezwłocznie Nadzorcy, jeśli kabel lub wtyczka zasilania wydają się wadliwe. Nie należy przeprowadzać kabla zasilania przez ostre kanty, ponad przedmiotami bardzo gorącymi, należy chronić go od ognia. Nie przenosić lub ciągnać za kabel ekspresu.
Nie wyjmować wtyczki poprzez ciągnięcie kabla i nie dotykać mokrymi rękami lub mokrymi nogami.
Unikać aby kabel zasilania zwisał ze stołu lub pòłek.

Ochrona innych osòb

Upewnić się aby żadne dziecko nie bawiło się ekspresem lub opakowaniem.

POLSKI

Niebezpieczeństwo popażeń

Unikać dotykania wydajnika kawy/produktu.

Miejsce użytkowania i konserwacja

Instalacja ekspresu musi być wykonana poprzez Nadzorcę w sposòb odpowiadający normom bezpieczeństwa w momencie instalacji.
Zmiana miejsca ekspresu musi być dokonana tylko poprzez Nadzorcę.
Nie używać ekspresu na zewnątrz.
Nie umieszczać ekspresu w pobliżu otwartego ognia lub przedmiotòw rozżarzonych celem uniknięcia stopnienia korpusu lub jego uszkodzenia.
Nie używać w pomieszczeniach w ktòrych temperatura jest wyższa/niższa od 0°C; w przypadku gdyby ekspres znalazlaby się w takich warunkach zawiadomić nadzorcę celem przeprowadzenia kontroli bezpieczeństwa.

Czyszczenie

Przed przystąpieniem do czyszczenia ekspresu, niezbędne jest ustawienie włącznika generalnego na OFF i wyjęcie wtyczki z gniazdka z prądem. Ponadto poczekać aż ekspres ostygnie.
Nigdy nie zanużać ekspresu w wodzie! Surowo zabroniona jest jakakolwiek interwencja wewnątrz ekspresu.
Nie czyścić ekspresu pod bieżąca wodą.

Przechowywanie ekspresu

Jeśli ekspres jest nie używany przez dłuższy okres czasu, wyłączyć go odłączając od prądu.
Przechowywać w suchym miejscu, niedostępnym dla dzieci. Chronić przed kurzem i przed zanieczyszczeniami.

Reparacja/Konserwacja

W przypadku zepsucia, lub takich podejrzeń po upadku, odłączyć natychmiast wtyczkę z gniazdka i zawiadomić niezwłocznie Nadzorcę lub wyspecjalizowanego technika. Nie używać nigdy popsutego ekspresu.
Tylko Nadzorca Servisu lub technik mogą dokonać interwencji lub naprawy.

Ostrzeżenia przeciwpożarowe

W przypadku pożaru użyć gaśnice z dwutlenkiem węgla (CO_2). Nie używać wody i gaśnic proszkowych.

3 LEGENDA CZĘĆCI EKSPRESU (RYS.01)

1 Tablica sterownicza
2 Drzwiczki ładowania kapsli
3 Dostawa kawy/ produktu
4 Kratka na filizanki (małe filiżanki)
5 Kratka na filiżanki (duże filiżanki)
6 Szuflada zbierająca zużyte kapsle i krople
7 Kabel zasilania
8 Płyta na filiżanki
9 Główny wyłącznik

3.1 Opis tablicy sterowniczej (Rys.02)

10 Klawisz Dużej kawy	Naciskajac na ten klawisz ekspres dostarcza duża kawę (dawka ustalona przez Nadzorcę).
11 Klawisz "LANGUAGE"	Pozwala na wybranie napisòw na wyświetlaczu w wybranym języku.
12 Klawisz Kawa ekspresowa	Naciskając na ten klawisz ekspres dostarcza kawę ekspresowa (dawka ustalona przez Nadzorcę).
13 Klawisz Dostawa wolna	Naciskając na ten klawisz ekspres dostarcza ilość produktu wybranego ręcznie poprzez użytkownika **(dostawa musi być przerwana poprzez naciśnięcie klawisza STOP).**
14 Klawisz Stop Dostawy	Naciskając na ten klawisz zatrzymuje się dostawę produktu.
15 Wyświetlacz LCD	Obrazuje stan ekspresu, alarmy, i kieruje użytkownika podczas używania ekspresu.

4 UŻYTEK EKSPRESU

4.1 Włączenie ekspresu

!Uwaga! Podłączenie do sieci elektrycznej może być wykonane jedynie poprzez Nadzorcę!

Przed włączeniem ekspresu, sprawdzić czy wtyczka jest poprawnie włączona do gniazdka z prądem.

Aby włączyć ekspres ustawić włącznik glòwny na „I" mieszczący się z tylu ekspresu (Rys.03).

Na wyświetlaczu pojawia się:

```
10:30  11 Lut 04

Ogrzewanie
Czekac...
```

W tej fazie ekspres nagrzewa się.

Kiedy ekspres osiąga temperaturę idealną w celu dostawy produktu, na wyświetlaczu pojawia się:

```
10:30  11 Lut 04
Gotowy do uzytku

Wlozyc kapsel
```

Teraz ekspres gotowy jest do dostawy produktu.

Uwaga: jeśli ekspres jest połączony z wrzutem do monet, przed przystąpieniem do dostawy kawy/produktu należy włożyć odpowiednią sumę monet. W celu dokładniejszych informacji skonsultować paragraf 4.8.

4.2 Wybranie języka na wyświetlaczu (Rys.04)

Ekspres został zaprojektowany z myślą wyświetlania napisòw w kilku językach.

Aby dokonać selekcji wybranego języka, nacisnąć na klawisz „LANGUAGE " aż pojawi się na wyświetlaczu to co zostało wybrane.

I Uwaga: selekcja języka może być dokonana w każdym momencie funkcjonowania ekspresu.

4.3 Użytek małych i dużych filiżanek, szklanek.

!Uwaga: Zabrania się używania pojemnikòw które wystają poza płytę.

Ekspres został opracowany w sposòb aby dostarczać poprawnie produkt do małych filiżanek lub do pojemnikòw o większych rozmiarach.

Małe lub duże filiżanki powinny być odpowiednio ustawione pod dozownikiem.

!Uwaga: jeśli małe lub duże filiżanki nie są odpowiednio ustawione pod dozownikiem może to spowodować przelewanie się produktu.

Kiedy używa sie małych filiżanek, używać gòrną kratkę (Rys.05).

Kiedy używa się duże filiżanki lub szklanki, używać dolną kratkę, obracając ręcznie gòrną kratkę przeciwnie do kierunku wskazòwek zegara (Rys.06).

4.4 Ładowanie kapsli

!Uwaga: Aby otrzymać wybrany produkt, należy używać tylko kapsle LAVAZZA dostarczone bezpośrednio przez nadzorcę. Każdy kapsel został opracowany i wyprodukowany w sposòb, aby dostarczyć pojedyńczą porcję produktu.

!Zabronione jest używanie kapsli innych, niż tych dostarczonych przez nadzorcę, używanie kawy ziarnistej, kawy mielonej lub liofilizowanej.

!Zabronione jest używanie kilkukrotne tego samego kapsla w celu otrzymania dwòch lub więcej produktòw.

W celu włożenia kapsla niezbędne jest otworzenie drzwiczek ładowania.

W celu otworzenia drzwiczek pociągnąć je na zewnątrz (Rys.07).

Na wyświetlaczu pojawia się:

```
10:30  11 Lut 04

Wlozyc kapsel
Zamknij okienko
```

!Uwaga! Nie należy zbytnio forsować.

Wziać ręką jednego kapsla i położyć po zewnętrznej stronie ślizgacza (Rys.08).

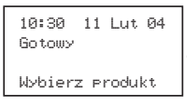
Uwaga! Kapsel powinien być położony jak na załączonym rysunku.

Doprowadzić kapsel do wewnątrz (Rys.09).

!Uwaga: Kapsel powinien być włożony do pojemnika bez użycia jakiegokolwiek narzędzia; po włożeniu kapsla, nie można go wyjmować ponownie.

Kiedy kapsel jest poprawnie ułożony, należy zamknąć drzwiczki (Rys.10).

Na wyświetlaczu pojawia się:



!Uwaga: Jeśli zostanie zauważona jakakolwiek trudność w momencie zamknięcia drzwiczek, należy sprawdzić pozycje kapsla.

!Zabronione jest wkładanie do środka palcy lub jakiegokolwiek przedmiotu ktòrym nie jest kapsel Lavazza.

W tym momencie kapsel został włożony i prosi się użytkownika o wybranie napoju.

4.5 Dostawa kawy/produktu

Przed dostarczeniem kawy/ produktu upewnić się czy:
1 Ekspres jest gorący;
2 Kapsel zostal prawidłowo wprowadzony;
3 Pod przewodem dostawczym ustawiona jest odpowiednia filiżanka do wybranego przez nas produktu;
4 powinna być włożona odpowiednia suma (tylko dla ekspresów z wrzutem na monety).

Dostawa kawy ekspresowej (Rys.12)
Nacisnąć klawisz kawa ekspresowa, ekspres wykonuje automatycznie dostawę kawy; dostawa kawy kończy się automatycznie w momencie osiągnięcia poziomu ustalonego przez nadzorcę.

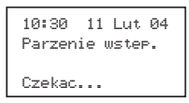
Dostawa kawy dużej (Rys.13)
Nacisnąć klawisz duża kawa, ekspres dostarczy kawę automatycznie; jej dostawa zostaje zakończona automatycznie w momencie kiedy zostanie osiągnięty poziom ustalony przez nadzorcę.

Wolna dostawa produktu (Rys.14)
Nacisnąć klawisz wolnej dostawy, ekspres dostarcza wybrany produkt automatycznie; dostawa produktu musi być przerwana naciskając klawisz „STOP“

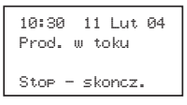
Uwaga: jeśli nie zostanie naciśniety klawisz w celu przerwania dostawy kawy może to spowodować jej przelewanie z filiżanki; w każdym przypadku dostawa zostaje zakończona w momencie kiedy zostanie przekroczony maksymalny poziom ustalony przez Konstruktora.

Ekspres jest w fazie parzenia produktu.

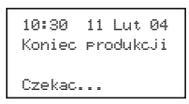
Na wyświetlaczu pojawia się:



Uwaga: dostawa kawy może być przerwana w każdym momencie poprzez naciśnięcie klawisza „Stop“ (Patrz parag.4.6)



Zakończona dostawa, na wyświetlaczu pojawia się:



Ekspres wyrzuca automatycznie kapsle do odpowiedniej szufladki i jest gotowy do ponownego cyklu dostawy.

4.6 „STOP” Dostawa kawy/produktu (Rys.15)

Ekspres jest zaprogramowany w sposòb aby zakończyć automatycznie dostawę kawy po dostarczeniu ilości kawy ustalonej przez nadzorcę „ kawa ekspresowa lub duża kawa“

Aby zakończyć przed czasem dostawę kawy należy nacisnąć klawisz „STOP“

!Uwaga! Dostawa musi być zakończona ręcznie jeśli zostanie wybrana dobrowolna dostawa produktu.

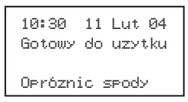
4.7 Opròżnienie szufladki z kapsli

Uwaga: użytkownik urządzenia powinien sprawdzać poziom zużytej kawy. W niektórych przypadkach nie jest konieczne opróżnianie pojemnika na zużyte porcje w sposób opisany w niniejszym rozdziale.

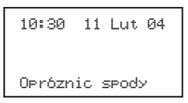
Uwaga: niniejsze operacje należy wykonać przy włączonym ekspresie.

Ekspres sygnalizuje kiedy szufladka z kapslami osiągnęła maksymalny poziom pojemności kapsli.

Pierwsza sygnalizacja ostrzega użytkownika ze szufladka zbierająca kapsle powinna być opròżniona ale ekspres jeszcze pozwala na dostawe kawy; na wyświetlaczu pojawia się napis:



Jeśli nie zostaną wysypane zużyte kapsle z szufladki po kilku cyklach dostawy kawy maszynka zablokuje się; w tym przypadku na wyswietlaczu pojawia się:

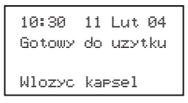


Aby była możliwa dostawa kawy jest konieczne opròżnienie szufladki z zużytych kapsli (Rys16 - Rys.17).

Uwaga: w szufladce zbierającej zużyte kapsle znajdują się także resztki kawy lub innych płynòw, krople ktòre kapią po każdorazowej dostawie; opròżnienie z płynòw i kapsli musi być wykonane w odpowiedni sposòb (Rys.18).

!Szufladka zbierająca kapsle powinna być umieszczona w szufladce zbierajacej resztki, przed jej umieszczeniem w ekspresie.

Po dokananiu opròżnienia szufladki, umieścić szufladkę zbierającą resztki; na wyświetlaczu pojawi się napis:



W tym przypadku ekspres gotowy jest do dostawy kawy.

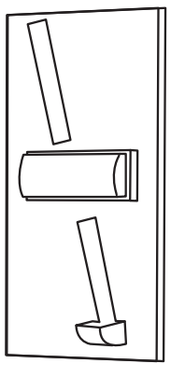
!Uwaga! Kapsle LAVAZZA, używa się w celu funkcjonowania ekspresu, są jednorazowe i powinny być używane w celu dostawy tylko jednego produktu. Zabronione jest używanie tego samego kapsla w celu dostawy większej ilości produktòw.

Uwaga: kiedy wyjmuje się szufladkę z resztkami płynòw nie należy chwytać dolnej kratki; ponieważ pozostaje ona w kontakcie z ekspresem (Rys.19).

4.8 Użytek wrzutu na monety (Opcja)

Wrzut na monety jest komponentem opcyjnym i może być zainstalowany przez wyspecjalizowanego technika.

Celem dostarczenia produktu ekspres wyposażony w wrzut na monety wymaga włożenia odpowiedniej ilości monet.



Uwaga: dostawa pary nie wymaga włożenia monet.

Na dyspleju pojawia się:

```
10:30  11 Lut 04
Gotowy do uzytku

Uruchom kredyt
```

Tylko po włożeniu odpowiedniej ilości pieniędzy ekspres pozwala na wyselekcjonowanie wybranej kawy/ produktu .

Na dyspleju pojawia się:

```
10:30  11 Lut 04
Gotowy do uzytku

Wlozyc kapsel
```

W tym momencie można wybrać kawę/ produkt jak opisano w paragrafie 4.4 i kolejnych .

Uwaga: suma do wrzutu na monety celem wydania kawy/ produktu jest ustalona przez zarządcę. Włożona suma może być pokazana na dyspleju jeśli charakterystyka wrzutu na monety na to pozwalają lub jeśli zarządca uruchomił tę czynność.

Charakterystyka wrzutu na monety jest regulowana przez nią samą, niezależnie od jej działania.

5 CZYSZCZENIE EKSPRESU

- Czyszczenie ekspresu może być wykonane tylko w momencie kiedy ekspres ostygnie i zostanie odłączona od sieci elektrycznej.
- Należy czyścić miękką mokrą ścierką.
- Nie zanużać ekspresu w wodzie i nie wkładać jego części do zlewozmywarki.
- Nie używać ostrych przedmiotów i agresywnych środków chemicznych (rozpuszczalników) do czyszczenia.
- Nie suszyć ekspresu i jego cześci w mikrofalówce lub piecyku.

6 USUWANIE OSADU WAPIENNEGO

Podczas używnia ekspresu tworzy się wapień; kiedy ekspres wymaga cyklu odwapnienia na wyświetlaczu pojawia się napis:

```
10:30  11 Lut 04
Gotowy do uzytku

Odwapnic
```

W tym przypadku możliwa jeszcze jest dostawa kawy; powiadomić nadzorcę któ̀ry przypilnuje cyklu odwapnienia.

Uwaga: odwapnienie musi być wykonane wyłącznie przez nadzorcę.

7 SYGNALIZACJE EKSPRESU

W ninniejszym rozdziale są opisane wszystkie wiadomości jakie ekspes przekazuje użytkownikowi i jakie czynności muszą być wykonane przez użytkownika.

Wyświetlacz	*Znaczenie*	*Postępowanie*
10:30 11 Lut 04 Gotowy do uzytku Wlozyc kapsel	Maszynka jest gotowa do dostawy kawy.	Można rozpocząć dostawę kawy/produktu.
10:30 11 Lut 04 Gotowy do uzytku Uruchom kredyt	Ekspres wyposażony jest w wrzut na monety.	W celu dostawy produktu włożyć ustaloną sumę celem dostawy kawy/produktu.
10:30 11 Lut 04 Wlozyc kapsel Zamknij okienko	Drzwiczki ładowania kapsli zostało otworzone.	Umieścić kapsel LAVAZZA w drzwiczkach i zamknąć drzwiczki. Zamknać drzwiczki bez żadnego kapsla.
10:30 11 Lut 04 Gotowy Wybierz produkt	Okienko zostało zamknięte z włożonym kapslem LAVAZZA.	Dostawa produktu.
10:30 11 Lut 04 Prod. w toku Stop - skoncz.	Ekspres rozpoczął cykl dostawy prodotuktu.	Poczekać aż ekspres zakończy automatycznie dostawę. Zakończyć ręcznie naciskając klawisz STOP.
10:30 11 Lut 04 Koniec produkcji Czekac...	Ekspres zakończył dostawę produktu i przygotowuje się do ponownej dostawy.	
10:30 11 Lut 04 Wlozyc spody	Podczas cyklu dostawy produktu zostala wyjeta szufladka z odpadami.	Wsu´n szufladke odpadów; cykl dostawy kawy zostanie wszczety automatycznie.
10:30 11 Lut 04 Nalac wode	Pojemnik z wodą jest pusty.	Wezwać nadzorcę który napełni pojemnik z wodą.
10:30 11 Lut 04 Nieczynne xx Wezw. technika	Ekspres źle funkcjonuje.	Wezwać nadzorcę.
10:30 11 Lut 04 Niewyst. Kred	Ekspres informuje użytkownika że kończą się kredyty w celu dostawy produktów.	Zwrócić się do Nadzorcy i zakupić nowe kapsle.
10:30 11 Lut 04 Nie kredyty	Skończyły się kapsle i możliwość dostawy produktu.	Wezwać nadzorcę i zakupić nowe kapsle w celu dostawy nowych produktów.
10:30 11 Lut 04 Gotowy do uzytku Odwapnic	Ekspres sygnalizuje konieczność wykonania cyklu usuwania osadu, ale jeszcze pozwala na dostawę produktów.	Wezwać nadzorcę.
10:30 11 Lut 04 Gotowy do uzytku Opróznic spody	Ekspres sygnalizuje konieczność wykonania cyklu odwapnienia ale pozwala na dalszą dostawę.	Przy włączoym i nieruchomym ekspresie. wyjać szufladke z odpadami i opróżnić ją.
10:30 11 Lut 04 Opróznic spody	Szufladka z odpadami powinna być opróżniona Dostawa produktów niemożliwa	Przy właczonym i nieruchomym ekspresie wyjąć szufladkę z odpadami opróżniając ją

Problemy	*Przyczyny*	*Rozwiązanie*
Ekspres nie włącza się	Ekspres nie jest podłączony do sieci	Wezwać nadzorcę
	Nie został włączony główny włącznik	Włączyć ekspres włącznikiem głównym
Ekspres nieczynny	żadna sygnalizacja na wyświetlaczu	Wezwać nadzorcę

POLSKI

8 PRZEMIESZCZANIE I MAGAZYNOWANIE

! Wszystkie operacje opisane w paragrafie 8 dotyczą tylko i wyłącznie kompetencji nadzorcy lub wyspecjalizowanego technika, ktòrzy powinni zorganizować wszystkie operacje, używając odpowiednich środkòw, odpowiadającym wszystkim obowiązującym normom bezpieczeństwa.

8.1 Transport

Podczas przemieszczania , ekspres powinien pozostać w pozycji pionowej zgodnie ze wskazòwkami wydrukowanymi na opakowaniu.
Uważnie podnosić i ustawiać.
Nie potrząsać ekspresem.

!Upewnić się aby żadna osoba nie znajdowała się w promieniu wykonywania operacji podnoszenia i przenoszenia ekspresu, w wypadku trudnych warunkòw wyznaczyć odpowiednie osoby do kontroli i odpowiednich przemieszczeń.

8.2 Magazynowanie

Ekspres powinnien być ustawiony przestrzegając następujace normy:
- minimalna temperatura: wyższa niż 4°C
- maksymalna temperatura: niższa niż 40°C
- maksymalna wilgotność: niższa niż 95%

Ekspres opakowany jest w opakowania kartonowe i styropian piankowy.

!Uwaga. Mając na uwadze ciężar ekspresu, zabronione jest ustawianie na siebie więcej niż trzech espresów. Ekspres powinien być zmagazynowany we własnym oryginalnym opakowaniu w NIE WILGOTNYCH i zakurzonych pomieszczeniach.

9 INSTALACJA

!Wszystkie operacje opisane w rozdziale 9 dotyczą wyłącznie kompetencji nadzorcy lub technika wyspecjalizowanego, ktòrzy powinni zorganizować wszystkie operacje,używając odpowiednich środkòw, odpowiadającym wszystkim obowiązującym normom bezpieczeństwa.

9.1 Normy bezpieczeństwa

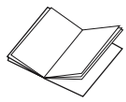
- Przeczytać uważnie cały podręcznik instrukcji
- Podłączenie do sieci elektrycznej musi być wykonane zgodnie z obowiązujacymi w danym kraju normami bezpieczeństwa.
- Gniazdko wtykowe do ktòrego podłączony jest ekspres musi być:
  - zgodne z typem wtyczki zainstalowanej w maszynce;
  - o odpowiednim rozmiarze aby przestrzegać dane tabliczki z danymi umieszczonej na dnie ekspresu.
  - podłączona do odpowiedniego uziemienia.
- Kabel zasilania nie powinien:
  - kontaktować się z jakimkolwiek płynem: niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym lub pożaru;
  - być zgniecony lub kontaktować się z ostrymi plaszczyznami;
  - być używany celem przemieszczenia ekspresu;
  - być używany jeśli wydaje się być uszkodzonym;
  - być dotykany wilgotnymi lub mokrymi rękami;
  - być zwinięty w zezwòj podczas działania ekspresu.
  - być źle ułożony.
- Zabrania się:
  - Instalacji ekspresu na zewnatrz lub w inny sposób niż ten opisany w Rozdz. 9.
  - Używania maszynki w pobliżu substancji łatwopalnych lub wybuchowych.
  - Pozostawiać w zasięgu dzieci plastikowych torebek, steropianu, gwoździ itd, ktòre mogą być zròdłem zagrożenia.
  - Pozwalać bawić się dzieciom w zasięgu ekspresu.
  - Używać części zamienne, ktòre nie są wskazane przez konstruktora urządzenia.
  - Wprowadzać jakąkowiek zmianę techniczną w ekspresie.
  - Zanużać ekspres w jakimkolwiek płynie.
  - Myć ekspres pod bieżącą wodą.
  - Uzywać ekspresu w inny sposòb niż ten opisany w podręczniku instrukcji.
  - Instalować ekspres na innym sprzęcie.
  - używanie ekspresu w atmosferze wybuchowej, agresywnej lub o wysokiej koncentracji pyłów, substancji oleistych zawieszonych w powietrzu;
  - używanie ekspresu w atosferze ryzykującej pożarem;
  - używanie ekspresu celem produkcji substancji nie odpowiadającej jego charaktery-stykom;
- Przed przystąpieniem do czyszczenia upewnić się czy wtyczka została odłączona od prądu; nie czyścić benzyną lub rozpuszczalnikami jakiegokolwiek typu.
- Nie umieszczać ekspresu w poblizu instalacji grzewczej (piecyki, kaloryfery).
- W przypadku pożaru używać gaśnic śniegowych (CO_2). Nie używać wody lub gaśnic proszkowych.

9.2. Przerwy w działaniu

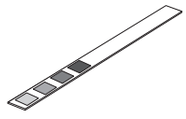
Funkcja zatrzymania ekspresu jest powierzona głòwnemu wyłącznikowi.

9.3. Spis akcesorii wyposażenia

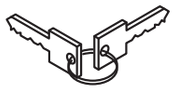
Podręcznik: instrukcje użytkowania ekspresu.



Test twardości wody: szybki test celem ktòrego jest sparawdzenie realnej twardości wody używanej do dostawy napojòw; jest on bardzo ważny aby mòc ustalić twardość wody w ekspresie.



Klucze do pojemnika wody: zabrania się dostępu do pojemnika z wodą osobom nie uprawnionym.



9.4. Montaż - Ustawienie

! Zabroniona jest instalacja ekspresu na zewnątrz lub w pomieszczeniach w ktòrych używany jest strumień wody lub pary.

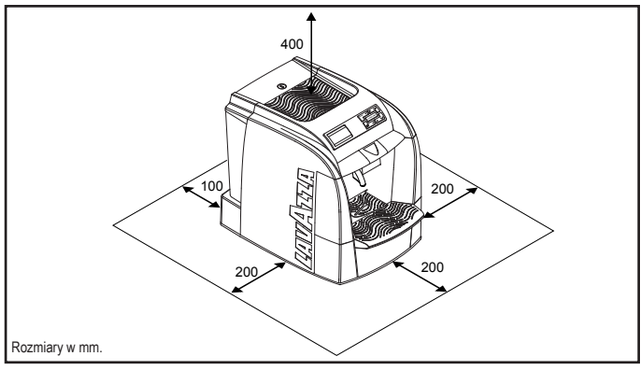
! Obecność pola magnetycznego lub maszyn elektrycznych mogą wywołać zakłòcenia kontroli elektrycznej ekspresu.

Ważne. Przy temperaturze bliskiej 0°C może wystąpić ryzyko zamrożenia części ekspresu zawierającej wodę. Nie używać dystrybutora w takich warunkach.

W celu poprawnego i dobrego funkcjonowania aparatu zaleca się co następuje:
- temperatura pomieszczenia; 10°C÷40°C
- wilgotność maksymalna: 90%
- lokal powinien być dostosowany do instalacji ekspresu;
- płaszczyzna na ktòrej zainstalowany jest ekspres powinna byś ròwna, trwała i nieruchoma; płaszczyzna oparcia nie powinna przekraczać 2° inklinacji;
- lokal powinien być wystarczająco oświetlony, higieniczny z łatwo dostępnym gniazdkiem wtykowym.

!Należy pozostawić wolny dostęp do ekspresu i do wtyczki, aby pozwolić użytkownikowi na łatwy dostęp i szybkie w razie konieczności opuszczenie lokalu.

Zaznaczone są odpowiednie odległości do dostępu:
- klawiszy mieszczących się w części frontalnej
- do zespołów w wypadku złego działania ekspresu.



Po umieszczeniu opakowania w pobliżu instalacji urządzenia postępować w następujący sposòb:
- upewnić się czy nie nastąpiło żadne uszkodzenie podczas transportu, czy opakowanie jest nienaruszone;
- otworzyć opakowanie;
- sprawdzić stan i model ekspresu będądzego w opakowaniu;
- sprawdzić zawartość torebki akcesorii, dołączonej do ekspresu (zobacz 9.3 “Spis akcesorii wyposażenia”)
- wyjąć ekspres z oryginalnego opakowania;
- wyjąć ekspres z pozostałych opakowań;
- następnie podnieść ekspres i ustawić w wybranym miejscu.

9.5. Likwidacja odpadòw

W momencie otwarcia zaleca się segregację materiałów użytych do opakowania i ich usunięcie zgodnie z obowiązujacymi w danym kraju normami.

Zaleca się zachowanie opakowania do kolejnych przemieszczeń lub transportu.

9.6. Połączenie elektryczne

! Niniejsza operacja powinna być wykonana wyłącznie przez wyspecjalizowany personel techniczny lub przez nadzorcę.

Dystrybutor jest ustawiony do funkcjonowania przy napięciu jednofazowym, ktòrego wartość jest wyszczegòlniona na tabliczce identyfikacyjnej (1.4 Identyfikacja ekspresu).

Przed włożeniem wtyczki do gniazdka z prądem, upenić się czy głòwny włącznik ustawiony jest na “0”.
Podłączenie do sieci elektrycznej ekspresu należy do kompetencji i odpowiedzialności nadzorcy.

Ekspres powinien być podłączony do linii elektrycznej poprzez wtyczkę zainstalowaną w kablu elektrycznym; mając na uwadze:
- Obowiązujace Przepisy i Normy techniczne w miejscu i momencie instalacji;
- Dane techniczne znajdujące się na tabliczce po boku ekspresu.

!Uwaga: punkt połączenia gniazdka wtykowego powinien być umieszczony w miejscu łatwo dostępnym dla użytkownika; w sposòb aby mòc łatwo odłączyć od linii elektrycznej, jeśli zaistnieje taka potrzeba.

!Zabrania się:
- **Użytek przdłużaczy jakiegokolwiek typu.**
- **Zmianę wtyczki oryginalnej.**
- **Przeróbek.**

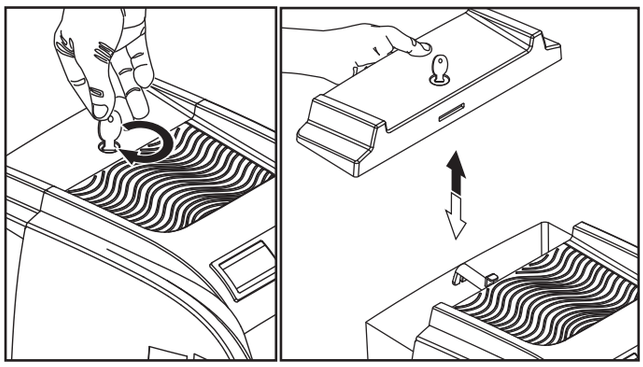
9.7. Napełnianie pojemnika wodą

Przed przystąpieniem do użytku ekspresu, należy nepełnić pojemnik swieża wodą pitną.

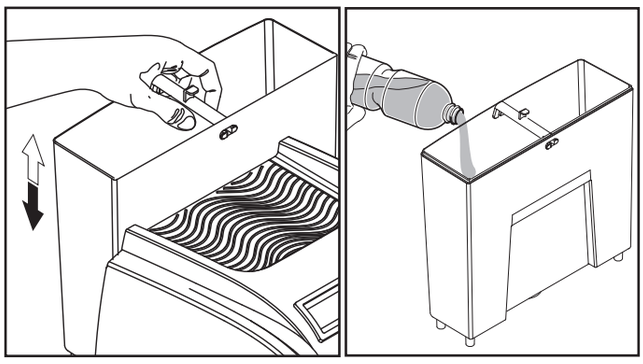
!Uwaga! Pojemnik powinien być napełniony tylko świeżą pitną wodą, woda gorąca, gazowana lub inne płyny mogą uszkodzić ekspres.

!Pojemnik z wodą może byś napełniany przez nadzorcę lub przez wyspecjalizowanego technika.

Używając klucz będący w wyposażeniu ekspresu, otworzyć pokrywę pojemnika i poruszając ją wyjąć pojemnik.



Wyjmować pojemnik z wodą za pomoca odpowiedniego uchwytu.



Napełnić pojemnik świeżą pitną wodą.

Podczas napełniania pojemnika nie przekraczać nigdy wyznaczonego poziomu.

Po napełnieniu wodą pojemnika, ustawić go poprawnie na swoje miejsce; w ten sposòb zawòr mieszczący sią w podstawie otworzy sią, pozwalając na poprawne funkcjonowanie ekspresu.

Umieścić przykrywę nad pojemnikiem z wodą.

Zamknąć przykrywą, używając klucza w dotacji.

W tym momencie można włączyć maszynkę i wybrać produkty.

9.8 Regulacja twardości wody

Niniejsza regulacja pozwala na ustawienie stopnia twardości używanej wody, co pozwoli na sygnalizację w odpowiednim momencie wykonania cyklu odwapnienia.

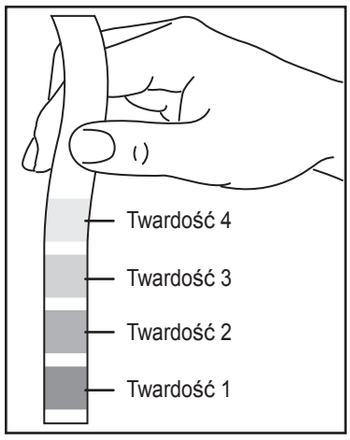
!Uwaga. Aby dokonać takiej regulacji, przeczytać uważnie uwagi przytoczone w Rozdziale 10.

Bieżąca woda posiada pewny stopień wapnia w zależności od regionu.

Z tego powodu aparat może być regulowany w zależności od stopnia twardości wody wybranej miejscowości, wyrażonej w skali od 0 do 4.

Aparat jest zaprogramowany na wartość standartową (twardość 1).
Twardość wody w aparacie powinna być uregulowana w zależności od poziomu wapnia i stopnia twardości wody, którą mierzy się przy pomocy paska stanowiącego część wyposażenia ekspresu.

Zanurzyć w wodzie na kròtko (1 sekunda) pasek w dotacji i lekko otrząsnąć. Po minucie wyniki testu są widoczne na pasku.



Twardość 4 (twarda)
Twardość 3 (średnia)
Twardość 2 (miękka)
Twardość 1 (bardzo słodka)
Twardość 0 (kontrola odwapnienia niemożliwa)

Po przeprowadzonym teście, nastawić daną wartość w ekspresie.

10 PROGRAMOWANIE EKSPRESU

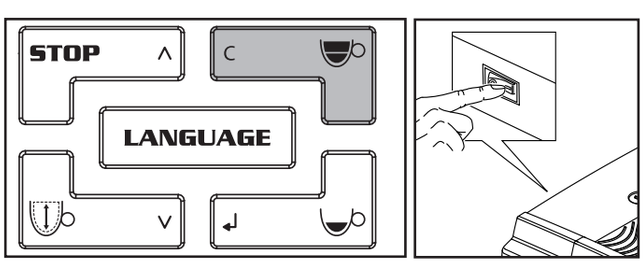
Wszystkie operacje opisane w rozdziale 10 należą wyłącznie do kompetencji zarządcy lub technika wyspecjalizowanego, ktòrzy powinni zorganizować wszystkie operacje,używając odpowiednich środkòw, odpowiadającym wszystkim obowiązującym normom bezpieczeństwa.

Wyspecjalizowany technik lub nadzorca, mogą zmodyfikować niektòre parametry działania ekspresu, w zależności od specyficznych wymogòw użytkownika.

Mogą być używane dwa spisy:
1 Spis programacji ;
2 Spis serwisu.

10.1 Spis programacji

Aby mieć dostęp do spisu programacji postępować w nastepujący sposòb :
1 Zgasić ekspres poprzez wyłącznik generalny
2 Nacisnąć klawisz dużej kawy i jednocześnie włączyć ekspres poprzez włącznik generalny.



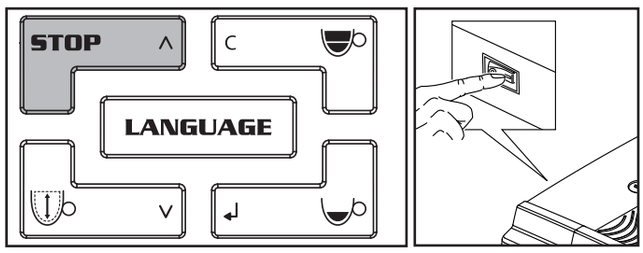
W Par. 10.4 są wymienione wszystkie funkcje obecne w tym spisie.

!Spis powinien być chroniony przez HASŁO.

HASŁO musi być wprowadzone za pierwszym razem kiedy zaczyna działać ekspres, w celu zabezpieczenia przed osobami nieuprawnionymi.

10.2 Spis servisu

Aby mieć dostęp do spisu serwisu należy postępować w nastąpujacy sposòb:
1 Zgasić ekspres poprzez głòwny wyłącznik.
2 Nacisnąć klawisz STOP i jednocześnie włączyć ekspres poprzez wyłącznik głòwny.



W parag.10.5 są wymienione wszystkie funkcje obecne w tym spisie.

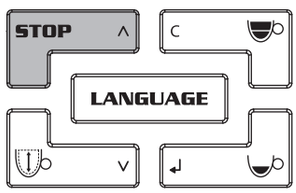
!Spis musi być chroniony poprzez HASŁO.

HASŁO musi byś wprowadzone za pierwszym razem kiedy zaczyna działać ekspres w celu zabezpieczenia dostępu przez nieuprawnione osoby.

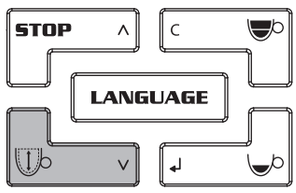
10.3 Układ sterowania programownia

Kiedy wchodzi się do spisu programacji lub serwisu ekspresu klawisze posiadają różne funkcje.

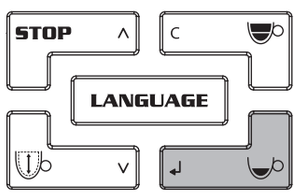
Klawisz
„ strona do gòry/zmiana”
Ten klawisz pozwala na:
1 przeglądanie strony spisu
2 zmienić parametry, które mogą być napisane klawiszem **“ wybierz/potwierdź”.**



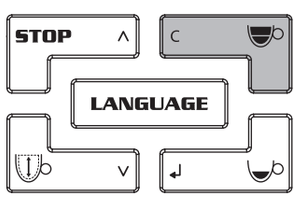
Klawisz
„ strona na dòl/zmiana”
Ten klawisz pozwala na:
1 Przeglądanie strony spisu
2 zmieniać parametry które mogą byś napisane klawiszem **„wybierz/potwierdź“.**



Klawisz
„wybierz/potwierdź“ (ENTER)
Ten klawisz pozwala na:
1 wybranie funkcji z podglądem
2 pozwala na redagowanie parametru/ wartości
3 potwierdzić parametr/wartość kiedy można go napisać.



Klawisz
„ESC”
Ten klawisz pozwala na wyjście bez zmiany parametròw napisanych lub wybranych.



10.4 Schemat spisu programacji

Spis		Nota
Hasło		Wymagana jeśli inna niż 0.
0. Wyjście		Wyjście poprzez ENTER.
1. Identyfikacja	1.1 Kod maszyny	Identyfikator ekspresu.
	1.2 Model	Tylko lektura.
	1.3 Wersja	Tylko lektura.
	1.4 Asset Number	Identyfikacja nadzorcy.
2. Nastawy	2.1 Temperatury 2.1.1 Temparutury Default: 100°C	Temperatura Działania ekspresu na "gorąco".
	2.2 Prog. dawkowania 2.2.1 Dawka malejkawy Default: 150 2.2.2 Dawka duzejkawy Default: 250	Dawka produktu małego (parametr numeryczny bez fizycznego odpowiednika. Dawka dużego produktu parametr numeryczny bez fizycznego odpowiednika.
	2.3 Parzenie wstęp. Default: Średnie	Czas wstępnego parzenia.
	2.4. Płukanie Default: Nie	Uprawnia/Nieuprawnia Płukanie przy włączeniu (wykonane tylko przy ekspresie zimnym.
	2.5. Odwapnianie 2.5.1. Twardość wody Default: 1	Zakres 0-4 ustawienie twardości wody licząc ilość wody po której uruchamia się alarm odwapnienia. 0= nieczynna funkcja kontroli odwapnienia.
	2.5.2 Ostrzez. odwpn. Default: tak	Uprawnia/Nieuprawnia Wyświetlacz pokazuje alarm odwapnienia.
	2.6. Zast. filtro Default: Nie	Uruchom /Nieuruchom wskazówkę na dyspleju alarmu celem wymiany filtra.
	2.7. Kredyty 2.7.1. Kontr. kredytu Default: Nie	Uprawnia/Nieuprawnia do kontroli dostawy poprzez kredyty.
	2.7.2. Warning kredytów Default: Nie	Uprawnia/Nieuprawnia obrazowanie alarmu „ Kredyty niewystarczające" i „Nie kredyty".
	2.8. Ustawić Płacenie 2.8.1. Uruchom system Default: Nie 2.8.2. Pokaz kredyt Default: Nie	Uruchamiaj / Nie uruchamiaj kontrolę dostawy poprzez użytek żetonów na zewnątrz. Uruchom /Nieuruchom visualizację kredytu we wrzucie na monety.
	2.9 Kontrola osadu Default: tak	Włącza/wyłącza dystrybutor bez sprawdzania liczby zużytych porcji w pojemniku na zużyte porcje.
3. Oszczed. energ.	3.1.Stand-by czynny Default: Nie	Uprawnia/Nieuprawnia do funkcji stand-by.
	3.2 Opòzn. stand-by Default: 10	Czas zgaszenia w minutach od ostatniego użytku.
	3.3. Poniedzialek 3.3.1. Włączenie Default: 08.00 3.3.2. Wyłączenie Default: 20.00	Pozwala na regulowanie godziny włączenia i godziny wyłączenia ekspresu w Poniedziałek.
	3.4. Wtorek 3.4.1. Włączenie 3.4.2. Wyłączenie	Pozwala na regulowanie godziny włączenia i godziny wyłączenia ekspresu we Wtorek.
	3.5. Środa 3.5.1. Włączenie 3.5.2. Wyłączenie	Pozwala na regulowanie godziny włączenia i godziny wyłączenia ekspresu w Srodę.
	3.6. Czwartek 3.6.1. Włączenie 3.6.2. Wyłączenie	Pozwala na regulowanie godziny włączenia i godziny wyłączenia ekspresu w Czwartek.
	3.7. Piątek 3.7.1. Włączenie 3.7.2. Wyłączenie	Pozwala na regulowanie godziny włączenia i godziny wyłączenia ekspresu w Piątek.
	3.8. Sabota 3.8.1. Włączenie 3.8.2. Wyłączenie	Pozwala na regulowanie godziny włączenia i godziny wyłączenia ekspresu w Sobotę.
	3.9. Niedziela 3.9.1. Włączenie 3.9.2. Wyłączenie	Pozwala na regulowanie godziny włączenia i godziny wyłączenia ekspresu w Niedzielę.
4.Bezpieczeństwo	4.1. Hasło Default: 000000	Ustaw hasło dostępu do programacji (6 cyfr)
	4.2. PIN Serwisu Default: 0000	Ustaw hasło dostępu do spisu serwisu (4 cyfr)
5. Nastawy domyslne		Z „TAK" ustawia się ponownie wszystkie wartości określone

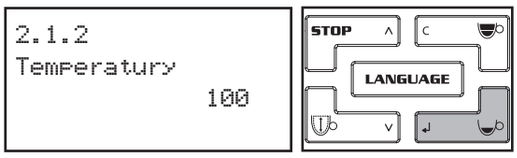
10.5 Schemat spisu serwisu

Spis		Nota
Hasło		Wymagana jeśli inna niż 0
0. Wyjście		Wyjście"ENTER"
1. Zegar/Data	1.1. Czas	Ustawia się aktualny czas
	1.2. Data 1.2.1. Dzień 1.2.2. Miesiąc 1.2.3. Rok 1.2.4. Dzień tygodnia	
2. Statystyka	2.1. Ostatnie rozp.	Tylko lektura – Data i godzina ostatnie rozpoczęcie
	2.2. Ostatnie wyzer.	Tylko lektura – Data i godzina ostatni reset
	2.3. Prod. 1 od wyzer.	Numery produktów typu 1 (ekspres) od ostatniego resetu
	2.4. Prod. 2 od wyzer.	Numery produktów typu 2 (duża kawa) od ostatniego resetu
	2.5. Prod. 3 od wyzer.	Numery produktów typu 3 (wolny cykl) od ostatniego resetu
	2.6. Prod. 1 od pocz.	Numery produktów typu 1 (kawa espresowa) od początku działania ekspresu
	2.7. Prod. 2 od pocz.	Numery produktów typu 2 (duża kawa) od początku działania ekspresu
	2.8. Prod. 3 od pocz.	Numery produktów typu 3 (cykl wolny) od początku działania ekspresu
	2.9. Wyzer. statyst.	"TAK" wyzerowują się liczniki częściowe
3. Odwapnianie	3.1. Pozostaje	Ilość wody pozostająca do wypus-zczenia przed wykonaniem następnego odwapnienia (wartość wyrażona w litrach).
	3.2. Ostatnie odwapn.	Data i godzina ostatniego odwapniania
	3.3. Wykonaj teraz	Naciskając "enter" rozpoczyna się cykl odwapniania
4. Mycie filtra		Wykonuje się mycie nowego filtra zainstalowanego w ekspresie.
5. Błędy	5.1. Przegląd błędów 5.1.1. Wizualizacja błędòw klawiszami up/down	Jeśsli pojawiaja się ostatnie N błędy: wskaźnik = najstarszy błąd. Zapala się jeśli jest przynajmniej 1 błąd.
	5.2. Wyzerow. przegl.	„TAK" wykreśla liste ostatnich błędòw.
	5.3. Wyzerowanie bl.	„TAK" wykreślają się ewentualne warunki NIECZYNNE niemożliwe do przywròcenia
6. Kredyty	6.1. Dodaj kredyty 0	Wartość wskazuje numer kredytów które chce się dodać do tych w ekspresie.
	6.2. Wyzeruj kredyty Default: Nie	Z „TAK" wyzerowują się wszystkie kredyty obecne w ekspresie.
	6.3. Poziom alarmu 0	Wartość wskazuje ilość pozostałych kredytów, poniżej której pojawi się napis „ Kredyt niwystarczający". **Uwaga: napis pojawia się tylko jeśli ustawiony.**

10.6 Zmiana parametru

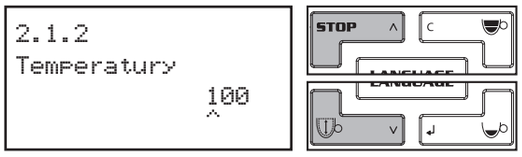
Wszystkie dające się wpisać parametry mogą być bardzo prosto zmienione.

Kiedy pojawia się strona pokazująca wartość, którą chce się zmienić, nacisnąć klawisz “Enter”



! Uwaga! Kiedy modyfikuje sie parametr działania ekspresu trzeba sobie zdawać sprawę że zmienia się parametry działania ustawione przez konstruktora w celu optymalnego działania ekspresu.

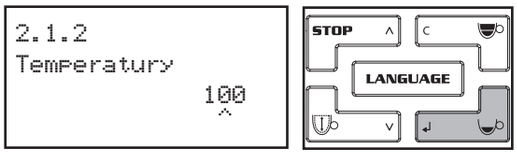
Wartość może być wpisana i pod cyfrą którą chce się wpisać pojawia się symbol “^”.



Nacisnąć klawisze celem zmiany wartości.

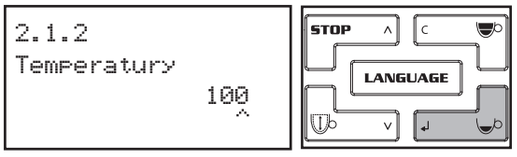
Kiedy pojawia się wybrana wartość nacisnąć klawisz „ENTER“ dla potwierdzenia.

Wartość zostaje wpisana do pamięci i można wpisać następną cyfrę.



Kiedy pojawia się wybrana wartość nacisnąć klawisz.

Wartość zostaje wpisana do pamieci i można wpisać kolejną cyfrę.



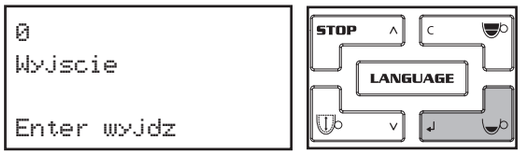
Kiedy pojawia się wybrana wartość nacisnąć klawisz.

W ten sposòb symbol “^” ginie, a zaprogramowane wartości będą aktywne w momencie wyjścia z programowania.

10.7 Wyjśscie z programacji

Aby wyjść z programacji należy wyświetlić następującą stronę.

Kiedy pojawi się strona nacisnąć klawisz



11 CZYSZCZENIE EKSPRESU

! Wszystkie operacje opisane w rozdziale 11 należą do wyłącznej kompetencji nadzorcy lub technika wyspecjalizowanego, którzy powinni zorganizować wszystkie operacje,używając odpowiednich środków, odpowiadającym wszystkim obowiązującym normom bezpieczeństwa.

! Uwaga. Przed przystąpieniem do jakiejkolwiek operacji konserwujacej lub czyszczenia, wyłączyć ekspres i odłączyć od zasilania elektrycznego, poczekać aż ostygnie.

Aby otrzymać maksymalną jakość dostarczanych napojòw i zagwarantować jak najlepsze działanie ekspresu konieczne jest zastosowanie się do dyspozycji zawartych w niniejszym podręczniku.

Ekspres i części ktòrych nie można rozebrać należy wyczyścić, jeśli nie podane inaczej, tylko zimną lub letnią wodą, używając miekkiej gąbki lub ścierki (nie dotykać elektrycznych części).

- Nie używać żadnych proszkòw lub rozpuszczalnikòw, ktòre mogłyby zmienić formę lub działalność.
- Nie zanużać ekspresu w wodzie lub w innych płynach: ekspres mòglby ulec uszkodzeniu.
- Nie myć części ekspresu w zlewozmywarce.
- Wycierać ręcznie części ekspresu, nie wkładać do piecyka lub do mikrofalòwki.
- Nie myć pod bieżąca wodą.
- Wszystkie części do czyszczenia są łatwodostępne i nie wymagają użytku żadnych narzędzi.
- Regularne czyszczenie i konserwacja zapobiegają i utrzymują ekspres w dobrym stanie przez długi okres czasu, gwarantując zachowanie norm higieny.

Ważne. Wykonać czynności konserwacyjne ekspresu przestrzegając terminòw podanych w paragrafie 11.1 niniejszego podręcznika – tabela zwyczajnej konserwacji.

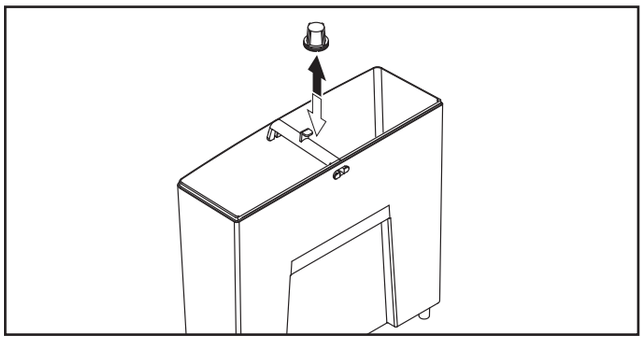
11.1 Odstępy w czyszczeniu

Dla dobrej wydajności ekspresu, zaleca się wykonanie czyszczenia i konserwacji jak w poniższej tabeli.

Operacje do wykonania	Kiedy zostanie zasygnalizowane	Każdorazowo przy dostawie	Po dwòch dostawach
Opròżnienie i czyszczenie szufladki z odpadami	■	■	
Mycie ładowarki kapsli			■
Czyszczenie pojemnika z wodą		■	

11.2 Czyszczenie pojemnika na wodę

Pojemnik na wodę powinien zostać wyczyszczony za każdym razem kiedy napełnia się go wodą.

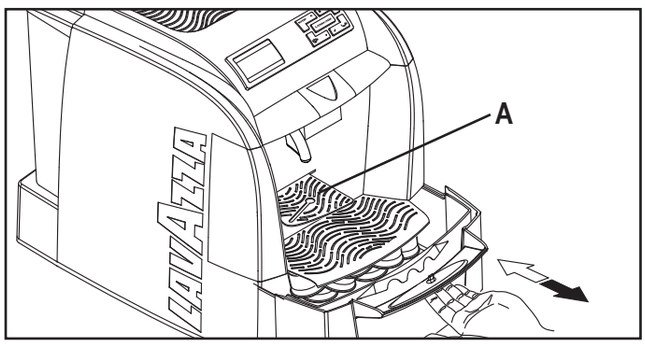


Przy tej okazji należy skontrolować stan filtra w pojemniku.
Mycie filtra może być wykonane chłodną wodą.
Aby ponownie wsunąc filtr wykonać lekki obròt.

11.3 Czyszczenie szufladki zbierającej odpady

Szufladka z odpadami powinna być opróżniona i wyczyszczona przy każdorazowej sygnalizacji.
Aby wyknać tę czynność, skonsultować parag. 4.7.

W każdym wypadku kiedy wykonuje się konserwację, dobrze jest wyczyścić szufladkę z odpadami w dokładny sposób.



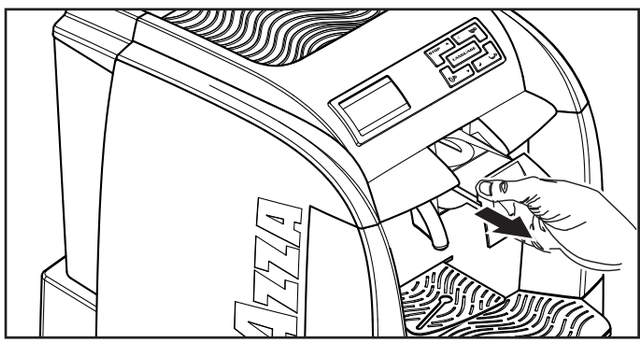
Przy tej okazji zaleca się wyczyszczenie kratek na których ustawia się małe i duże filiżanki.

Sprawdzić aby kratka filiżanek (A) mogła obracać się bez ograniczeń.

11.4 Czyszczenie drzwiczek ładowania kapsli.

Sprawdzić stan drzwiczek ładowania kapsli i ewentualnie wyczyścić je miękką mokrą ścierką.

!Uwaga. Nie używać proszków do czyszenia drzwiczek ponieważ mogłoby być trudne usunięcie pozostałości.



Sprawdzić aby drzwiczki dobrze się zamykały.

11.5 Usuwanie osadu wapienego

Uwaga.
Nie używać absolutnie octu winnego, aby nie spowodować uszkodzeń.

Odwapnianie ma na celu usunięcie osadu zarówno z powierzchni jak i z instalacji hydraulicznej, gwarantując w ten sposób perfekcyjne działanie zaworów, podgrzewania i innych ważnych elementów.

Ważne. Mając na uwadze złożoność instalacji hydraulicznej ekspresu, cykl odwapniania niżej opisany nie pozwala na używanie wszystkich przewodów. Wyłączone są części jak grupa dostawy i połączenie czop/ zawór plastikowy do niego przyłączone.

Cykl odwapniania musi być regularnie wykonany co 3 – 4 miesiące. W regionach w których twardość wody jest bardzo wysoka, zaleca się częstszy cykl odwapniania.

Aby uniknąć niebezpiecznych opóźnień przez użytkownika, ekspres wyposażony jest w kontrolujący licznik, który sygnalizuje (jeśli włączony poprzez spis), w zależności od używanej wody, konieczność wykonania natychmiastowej operacji.

W tym przypadku pojawi się na wyświetlaczu napis:

```
10:30  11 Lut 04
Gotowy do uzytku

Odwapnic
```

Kiedy pojawia się napis ekspres nie blokuje się, ale należy w miarę szybko dokonać odwapniania.

Otworzyć spis serwisu jak opisano w paragrafie 10.2 i otworzyć spis relatywny odwapnienia.

```
3
Odwapnienie
```

Za pomocą odpowiednich poleceń wybrać „ Wykonaj teraz” aby wykonać odwapnianie.

```
3.3.
Wykonaj teraz
```

Uwaga: Cykl odwapniania nie może i nie musi być przerwany.

Ekspres doprowadza piecyk do odpowiedniej temperatury aby wykonać poprawnie cykl odwapnienia; jeśli ekspres został włączony od niedawna, będzie wykonane wstępne podgrzewanie piecyka, jeśli ekspres jest gorący zostanie wykonany cykl automatyczny chłodzenia, spuszczając wodę do wanienki zbierającej krople.

```
Odwapnienie

Ogrzewanie
Czekac...
```

Wymieszać odwapniacz z wodą zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu produkta.

Uwaga dotycząca odwapnienia ekspresu: poleca się używać najwyżej 1 litr przygotowanego roztworu.

```
Odwapnienie
Wlozyc odwapn.

Ent. start
```

!Uwaga. Odwapniacz musi być nietoksyczny i nie trujący – nadający się do ekspresów do kawy.

Wlać roztwór odwapniający do pojemnika i włożyć pojemnik do ekspresu.

Roztwór odwapniający dojdzie do wanienki zbierającej odpady, opróżnić wanienkę przed przystąpieniem do odwapniania.

Nacisnąć klawisz „ENTER” celem rozpoczęcia cyklu odwapniania; ekspres rozpoczyna cykl automatyczny odwapniania.

```
Odwarnienie
w toku

Czekac...
```

```
Odwarnienie
w toku
Plukanie
Nalac wode
```

Kiedy pojawi się ten napis, ekspres skończył roztwór odwapniający wewnatrz pojemnika z wodą.

Wyjąć pojemnik, umyć go dobrze i napełnić pitną wodą.
Umieścić ponownie pojemnik w ekspresie.

Opróżnić wanienkę zbierającą odpady z substancji odwapniającej przed przystąpieniem do płukania.

```
Odwarnienie
w toku
Plukanie
Ent. start
```

Nacisnąć klawisz „ENTER” celem rozpoczęcia cykl płukania w obwodach; ekspres rozpoczyna cykl automatycznego płukania.

```
Odwarnienie
w toku
Plukanie
Czekac...
```

Kiedy pojawi się napis ekspres zakończył cykl automatyczny płukania obwodu.

```
Odwarnienie
Wykonano
```

Opróżnić wanienkę zbierającą odpady z substancji odwapniającej przed przystąpieniem do normalnego funkcjonowania ekspresu.
Uwaga: Liczniki podczas odwapniania rezetują się automatycznie.

Wyjść ze spisu i ekspres zaczyna normalnie funkcjonować.

12 POZBYWANIE SIĘ SPRZĘTU

Likwidacja odpadków po demolizacji powinna być przeprowadzona zgodnie z prawami natury, unikając zanieczyszczenia podłoża, wody i powietrza.

W każdym wypadku należy zastosować się do obowiązujących przepisów lokalnych.

Spowodować nieużyteczność ekspresu przecinając przewód przyłączeniowy.

Dostarczyć nie nadający się sprzęt na złom.

Ważne.
Bateria znajdująca się w karcie elektronicznej powinna zostać usunięta z urządzenia przed jego dostarczeniem na złom.
Karty powinny powinny być zniszczone w odpowiedni sposób.

LAVAZZA

Cod.1.6.589.41.00 - Rev.05 del 15-02-05

Type SUP 026